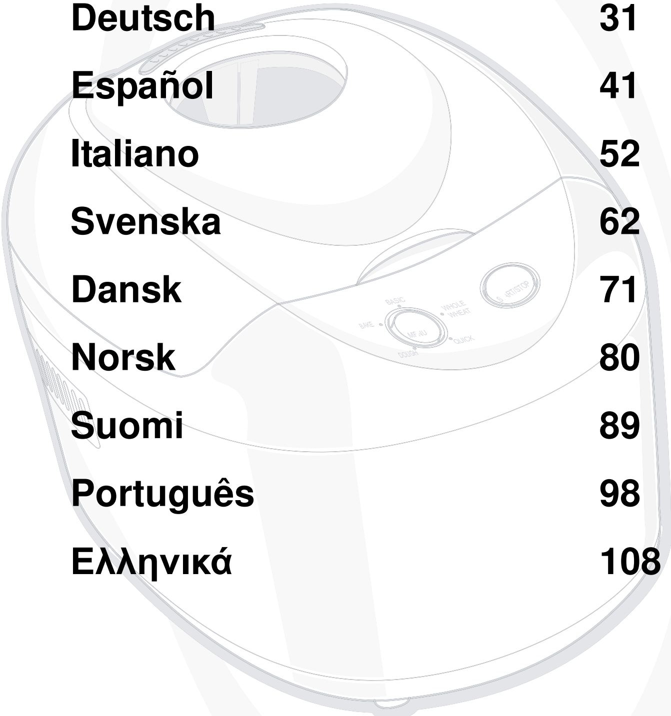
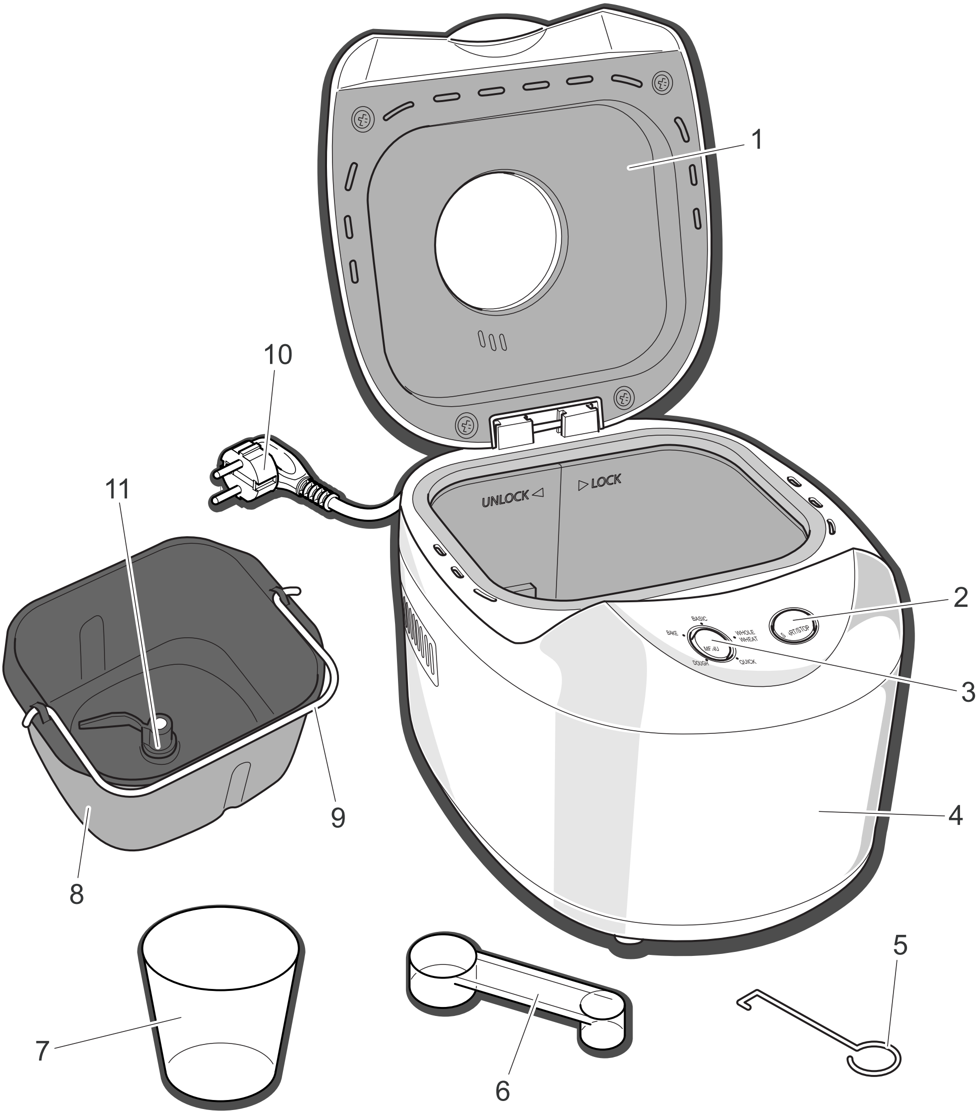
PRINCESS®

Breadmaker Cool White
Article 152001

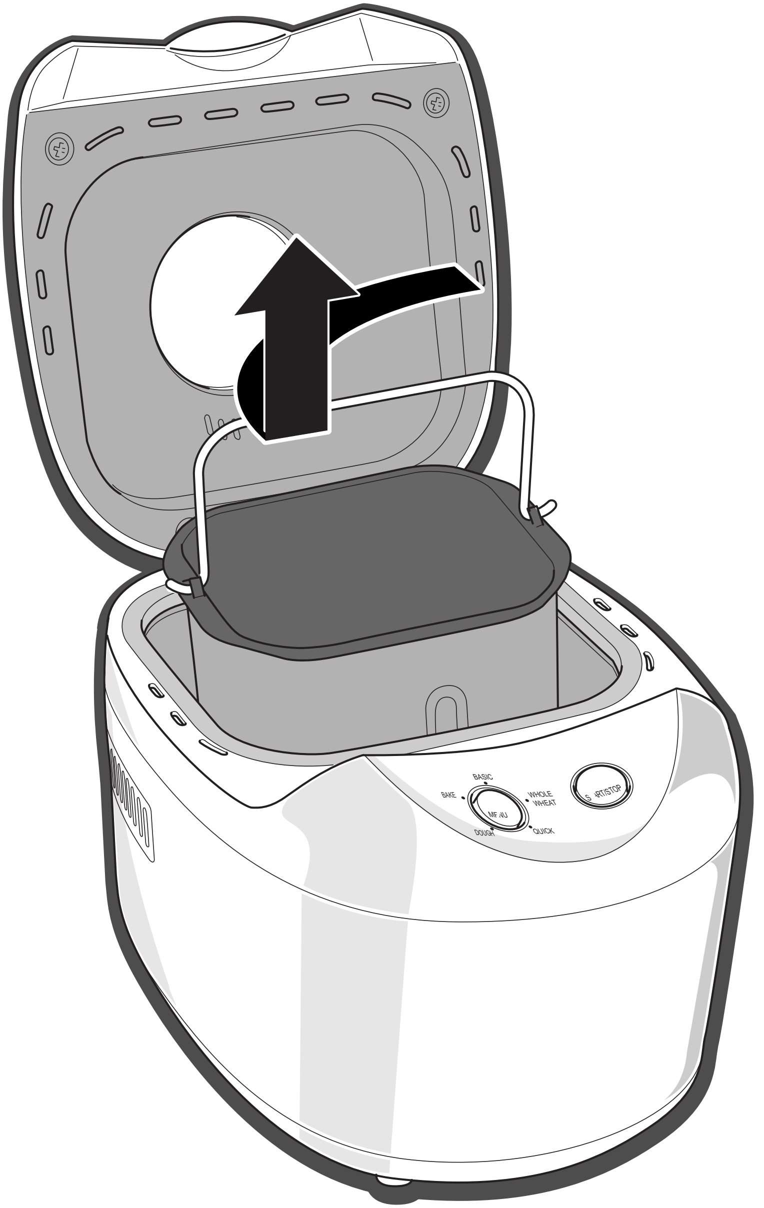


• Gebruiksaanwijzing • User's instructions • Mode d'emploi
• Bedienungsanleitung • Instrucciones de uso • Istruzioni per l'uso
• Bruksanvisning • Brugsanvisning • Bruksanvisning • Käyttöohje
• Instruções de uso • Οδηγίες χρήσης •




1
10
UNLOCK
LOCK
11
2
BASIC
BAKE
WHOLE WHEAT
DOUGH
QUICK
3
9
4
8
5
7
6

1



2

Algemene informatie

Deze Princess Cool White broodbakmachine mengt en kneedt het deeg en bakt vervolgens het brood. Het apparaat wordt geleverd met een maatbeker, maatschepje en bakblik met anti-aanbaklaag.
De broodbakmachine is voorzien van 5 programma's die u voor verschillende soorten brood kunt gebruiken!

Bediening en onderdelen

Zie figuur 1.

Het apparaat heeft de volgende onderdelen:
1 Deksel met kijkvenster
2 Een knop START/STOP met indicatielampje
3 Een knop MENU met indicatielampje
4 Behuizing
5 Stalen haakje
6 Maatschepje
7 Maatbeker
8 Bakblik
9 Handgreep
10 Stroomsnoer en stekker
11 Kneedarm

Voor het eerste gebruik

- **Lees deze instructies aandachtig en volg ze nauwkeurig op. Bewaar deze handleiding voor toekomstig gebruik.**
- **Controleer of de netspanning overeenkomt met de aangegeven netspanning op het typeplaatje van het apparaat.**
- **Voor dit apparaat hebt u een geaard stopcontact nodig.**

1 Verwijder al het verpakkingsmateriaal en de stickers van het apparaat.
2 Reinig het apparaat en alle accessoires (zie 'Onderhoud en reiniging').
3 Plaats het apparaat op een vlak, stabiel oppervlak zodat het niet kan vallen.
4 Houd het bakblik vast aan de handgreep en plaats het in het apparaat, druk het blik omlaag en draai het rechtsom tot het vastklikt.
5 Plaats de kneedarm op de as onderin het bakblik. Draai de kneedarm totdat u voelt dat deze vastzit op de as.
6 Sluit de deksel.
7 Steek de stekker in het stopcontact. U hoort een pieptoon en het indicatielampje geeft het programma BASIC aan. Dit is het standaardprogramma.
8 Druk herhaaldelijk op de knop MENU totdat het lampje het programma BAKE aangeeft. Het programma BAKE is nu geselecteerd.
9 Druk op de knop START/STOP en laat het apparaat ongeveer 10 minuten bakken.
De indicatielichtjes rondom de knop START/STOP gaan knipperen om aan te geven dat het programma draait.
10 Na ongeveer 10 minuten houdt u de knop START/STOP meer dan drie seconden ingedrukt om het programma te stoppen. U hoort een pieptoon als teken dat het programma is beëindigd. Laat het apparaat afkoelen.
11 Open de deksel.
12 Houd het bakblik vast aan de handgreep, draai het linksom en neem het uit het apparaat.
13 Reinig het bakblik en de kneedarm en droog beide grondig af.
Zie 'Onderhoud en reiniging'.

- **Bij het eerste gebruik van het apparaat zal er lichte rookontwikkeling en een specifieke geur ontstaan. Dit is normaal en zal snel stoppen. Zorg dat er voldoende ventilatie voor het apparaat is.**

- **Het bakblik dat bij dit apparaat wordt geleverd, is voorzien van een antiaanbaklaag op PTFE-basis. Bij verwarming hiervan kunnen kleine hoeveelheden gassen afgegeven worden, die voor de mens volkomen onschadelijk zijn. Gebleken is echter dat het zenuwstelsel van vogels hiervoor extreem gevoelig is. Gebruik het apparaat daarom niet in de buurt van vogels (denk aan siervogels zoals papegaaien).**

Het apparaat voorbereiden op gebruik

1 Plaats het apparaat op een vlak, stabiel oppervlak zodat het niet kan vallen.
2 Plaats de kneedarm op de as onderin het bakblik. Draai de kneedarm totdat u voelt dat deze vastzit op de as.

Voordat u gaat bakken, raden we u aan de gaten rondom de as van de kneedarm in het bakblik met boter te vullen voordat u de kneedarm plaatst. Hierdoor voorkomt u dat het deeg op deze plekken blijft vastplakken en is de kneedarm gemakkelijker uit het brood te verwijderen wanneer dat klaar is.

Gebruik

Ingrediënten toevoegen

1 Weeg de benodigde ingrediënten voor het recept af.

Doe nooit meer dan de aangegeven hoeveelheid in het apparaat (totaal max. 500 g (1,1 lb.); anders zal het deeg over het bakblik lopen.

2 Doe de ingrediënten stuk voor stuk in het bakblik. Giet nu eerst water of een andere vloeistof in het bakblik. Voeg vervolgens het meel en - afhankelijk van het recept - suiker, zout, boter en gist of bakpoeder toe.
Plaats de gist of het bakpoeder in een kuiltje in het meel en alle andere ingrediënten gescheiden van elkaar in een hoekje van het bakblik (dit is speciaal van belang wanneer u de timer gebruikt).
3 Houd het bakblik vast aan de handgreep en plaats het in het apparaat, druk het blik omlaag en draai het rechtsom tot het vastklikt.
4 Sluit de deksel.

- **Zorg voor voldoende vrije ruimte rondom het apparaat. Zo krijgt u een goede verspreiding van de nevel en worden voorwerpen in de omgeving niet vochtig.**
- **Gebruik geen scherpe voorwerpen in het bakblik, zoals metalen spatels, messen en vorken. Dit kan de antiaanbaklaag beschadigen.**

Programma instellen

1 Steek de stekker in het stopcontact.
U hoort een pieptoon en het indicatielampje geeft het programma BASIC aan. Dit is het standaardprogramma.
2 Selecteer het gewenste programma door herhaaldelijk op de knop MENU te drukken totdat het lampje het betreffende programma aangeeft.
Zie 'MENU-selectie'.

Bakken

3 Druk op de knop START/STOP. U hoort een korte pieptoon om aan te geven dat het geselecteerde programma is gestart.
De indicatielichtjes rondom de knop START/STOP gaan knipperen om aan te geven dat het programma draait.

- **De knop MENU is vanaf dit moment inactief om te voorkomen dat u per ongeluk op deze knop drukt en zo de programma's ongewenst verandert.**
- **U kunt het programma stoppen door meer dan 3seconden op de knop START/STOP te drukken. U hoort een korte pieptoon om aan te geven dat het programma is beëindigd.**

- **Gebruik het apparaat altijd met gesloten deksel.**
- **Als de netspanning mocht wegvallen tijdens het gebruik, dan schakelt het apparaat automatisch uit. Zodra er weer netspanning is, schakelt het apparaat weer automatisch in als de onderbreking korter was dan 15 minuten. Het programma wordt dan afgemaakt.**
  Als de netspanning meer dan 15 minuten wegvalt, kan het programma niet worden afgemaakt. Als het deeg zich nog niet in de rijsfase bevindt, kunt u in dat geval op de knop START/STOP drukken om het programma opnieuw van voor af aan te beginnen. Anders gooit u de ingrediënten weg en begint u opnieuw.
- **Gebruik ovenwanten als u het apparaat tijdens of na gebruik aanraakt. Het apparaat en het bakblik worden heet.**
- **Het apparaat functioneert prima onder uiteenlopende temperaturen, maar het volume van brood dat in een zeer warme of koude kamer wordt gebakken, kan verschillen. We raden u aan het apparaat bij een temperatuur tussen 15 en 35 °C te gebruiken.**

Door het kijkvenster in de deksel kunt u het bakproces volgen.

Voor het programma BASIC:

4 Tijdens het bakproces hoort u een lange pieptoon. Deze pieptoon herinnert u eraan extra ingrediënten toe te voegen voor extra smaak (indien gewenst:)
  Open de deksel, voeg de benodigde ingrediënten toe en sluit de deksel weer.

Einde

5 Wanneer het programma is afgelopen krijgt u enkele pieptonen te horen.
  Nadat het brood is gebakken, houdt het apparaat het nog een uur warm. Dit voorkomt condensvorming in de korst van het brood. Als u dit warmhoudproces wilt stopzetten, drukt u meer dan 3 seconden op de knop START/STOP. Bij einde programma klinkt opnieuw een pieptoon.

Het apparaat en het bakblik worden erg heet. Gebruik ovenwanten om de deksel te openen en het bakblik uit het apparaat te nemen.

6 Open de deksel.
7 Houd het bakblik vast aan de handgreep, draai het linksom en neem het uit het apparaat.
8 Verwijder het brood uit het bakblik door het om te draaien en voorzichtig los te kloppen. Gebruik eventueel een houten of plastic spatel, maar zorg ervoor dat u de anti-aanbaklaag niet beschadigt.
  De kneedarm kan nog in het brood vastzitten. Gebruik het stalen haakje om deze uit het brood te verwijderen. Verwijder de kneedarm voorzichtig; deze is namelijk heet.
  Laat het brood op een rekje afkoelen voordat u het aansnijdt. (Tip: het gemakkelijkst snijdt u vers brood met het Princess elektrische mes (artikelnummer 492952).
9 Laat het apparaat voldoende afkoelen voordat u het opnieuw gebruikt.
10 Wanneer u klaar bent met het apparaat trekt u de stekker uit het stopcontact en laat u het apparaat voldoende afkoelen voordat u het schoonmaakt en opbergt. Zie 'Onderhoud en reiniging'.

MENU-selectie

1 Druk op de knop MENU om tussen de verschillende programma's te schakelen. Het geselecteerde programma wordt aangegeven door een lichtje.

Bedieningstijden voor de verschillende programma's:

Programma	Tijd (Uur:min)
BASIC	3:00
WHOLE WHEAT	3:40
QUICK	1:38
DOUGH	1:30
BAKE	0:30

1. BASIC
Dit is het meest gebruikte programma voor het kneden, doen rijzen en bakken van gewoon brood.

2. WHOLE WHEAT
Dit programma kan worden gebruikt voor het kneden, doen rijzen en bakken van volkorenbrood.

3. QUICK
Dit programma kunt u gebruiken om broden te kneden, doen rijzen en bakken in minder tijd dan het BASIC programma. Brood dat met dit programma wordt gebakken is doorgaans kleiner en compacter.

4. DOUGH
Met dit programma kunt u deeg kneden en doen rijzen, zonder het te bakken. Het deeg kunt u gebruiken om broodjes, pizza's, gestoomd brood, enz. te maken.

5. BAKE
Met dit programma kunt u een brood bakken zonder deeg te kneden en doen rijzen.
U kunt het ook gebruiken om de baktijd te verlengen met gewenste instellingen, direct nadat u een ander standaard bakprogramma hebt gebruikt.

Het apparaat uitschakelen en opbergen

1 Neem de stekker uit het stopcontact.
2 Laat het apparaat goed afkoelen.
3 Reinig het apparaat en alle accessoires (zie 'Onderhoud en reiniging').
4 Bewaar het apparaat op een droge, vorstvrije plek.



Onderhoud en reiniging

- **Maak het apparaat na gebruik grondig schoon.**
- **Zorg dat het apparaat niet is aangesloten op het stopcontact wanneer u het gaat schoonmaken.**
- **Reinig het apparaat nooit als het nog heet is.**
- **Let op dat er geen vocht in contact komt met de elektrische onderdelen van het apparaat.**
- **Dompel het apparaat, het snoer of de stekker nooit onder in water of een andere vloeistof.**
- **Gebruik om het apparaat te reinigen nooit harde, bijtende of schurende schoonmaakproducten of scherpe voorwerpen (zoals messen of harde borstels).**
- **Alleen de losse onderdelen (bakblik,, kneedarm, maatlepel en -beker en stalen haakje) kunnen in de vaatwasser worden gereinigd. Het apparaat zelf mag niet in de vaatwasser worden gereinigd.**

1 Neem de stekker uit het stopcontacten laat het apparaat geheel afkoelen.
2 Reinig de behuizing van het apparaat met een zachte, vochtige doek. Gebruik warm water en een beetje afwasmiddel om de doek vochtig te maken.
3 Reinig de losse onderdelen (bakblik, kneedarm, maatlepel en -beker en stalen haakje) in water met zeep of in de vaatwasser.

4 Droog het apparaat en de accessoires grondig voordat u ze opbergt.

Veiligheid

Algemene informatie

- **Lees deze instructies aandachtig en volg ze nauwkeurig op. Bewaar deze handleiding voor toekomstig gebruik.**
- **Gebruik dit apparaat alleen overeenkomstig de instructies.**
- **Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik.**
- **Het gebruik van dit apparaat door kinderen of personen met een fysieke, zintuiglijke, verstandelijke of motorische handicap, of met gebrek aan de nodige ervaring en kennis, kan gevaarlijke situaties opleveren. Personen die verantwoordelijk zijn voor de veiligheid van dergelijke personen moeten duidelijke instructies geven of toezien op het gebruik van het apparaat.**
- **Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen en van personen die het apparaat misschien niet veilig kunnen bedienen.**
- **Laat het apparaat alleen repareren door een bevoegde elektromonteur. Probeer het apparaat nooit zelf te repareren.**
- **Gebruik uitsluitend accessoires die worden aanbevolen door de leverancier. Het gebruik van andere accessoires kan schade aan het apparaat tot gevolg hebben, wat gevaarlijk kan zijn voor de gebruiker.**
- **Het apparaat mag niet worden gebruikt met behulp van een externe timer of een apart afstandsbedieningsysteem.**

Elektriciteit en warmte

- **Controleer voordat u het apparaat gebruikt of de netspanning overeenkomt met de aangegeven netspanning op het typeplaatje van het apparaat.**
- **Gebruik een geaard stopcontact dat is aangesloten op een zekeringgroep van minimaal 10 A en waarop geen andere zware belastingen zijn aangesloten.**
- **Als u een verlengsnoer gebruikt, gebruik dan een verlengsnoer met randaarding dat geschikt is voor het vermogen van het apparaat. Rol het verlengsnoer volledig uit en leg het zo neer dat niemand er over kan struikelen.**
- **De elektriciteit moet worden aangevoerd via een reststroomapparaat met een nominale actieve reststroom van niet meer dan 30 mA.**
- **Haal altijd de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat langere tijd niet gebruikt.**
- **Als u de stekker uit het stopcontact neemt, trek dan aan de stekker, niet aan het snoer.**
- **Trek nooit aan het snoer om het apparaat te verplaatsen.**
- **Verplaats het apparaat nooit als het in bedrijf is.**
- **Gebruik het apparaat niet als het apparaat of het snoer beschadigd is. Laat een beschadigd snoer vervangen door een bevoegde elektromonteur.**
- **Zorg ervoor dat het apparaat, het snoer en de stekker niet in aanraking komen met hittebronnen, zoals een hete kookplaat of open vuur.**
- **Zorg ervoor dat het apparaat en het snoer niet in aanraking komen met water, andere vloeistoffen of chemicaliën.**

- Pak het apparaat niet op als het in het water is gevallen. Neem in dat geval onmiddellijk de stekker uit het stopcontact. Gebruik het apparaat hierna niet meer.
- Het apparaat en de onderdelen kunnen tijdens het gebruik heet worden. Voorkom brandwonden en let op bij het aanraken van het apparaat en de onderdelen.
- Het apparaat moet de hitte kwijt kunnen om brandgevaar te voorkomen. Zorg ervoor dat er voldoende ruimte vrij is rondom het apparaat en dat het niet in contact komt met brandbare materialen. Het apparaat mag niet worden afgedekt.
- Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het opruimt, onderhoudt of reinigt.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van een andere warmtebron.

Tijdens gebruik

- Gebruik het apparaat nooit buitenshuis.
- Gebruik het apparaat nooit in een vochtige ruimte.
- Gebruik het apparaat uitsluitend bij een temperatuur tussen 15 °C en 35 °C.
- Plaats het apparaat op een vlak, stabiel oppervlak zodat het niet kan vallen.
- Laat het stroomsnoer nooit over de rand van het aanrecht, het werkblad of de tafel hangen.
- Zorg er altijd voor dat het snoer volledig afgewikkeld is.
- Zorg ervoor dat uw handen droog zijn als u het apparaat, het snoer of de stekker aanraakt.
- Schakel het apparaat uit en/of verwijder de stekker uit het stopcontact als u tijdens het gebruik storingen ondervindt, het apparaat gaat reinigen, een accessoire aanbrengt of verwijdert, of klaar bent met het gebruik en het apparaat wilt opbergen.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter als het in gebruik is.
- Verplaats het apparaat nooit als het is ingeschakeld of nog warm is. Voordat u het apparaat verplaatst, moet u het uitschakelen en wachten tot het is afgekoeld.
- Het bakblik van dit apparaat is voorzien van een antiaanbaklaag op PTFE-basis. Bij verwarming hiervan kunnen kleine hoeveelheden gassen afgegeven worden, die voor de mens volkomen onschadelijk zijn. Gebleken is echter dat het zenuwstelsel van vogels hiervoor extreem gevoelig is. Gebruik het apparaat daarom niet in de buurt van vogels (denk aan siervogels zoals papegaaien).



Het milieu

U dient het verpakkingsmateriaal, zoals plastic en dozen, in de hiervoor aangewezen afvalbakken weg te gooien.

Indien u het apparaat wilt wegdoen terwijl het nog steeds goed werkt of eenvoudig gerepareerd kan worden, zorg dan dat het apparaat wordt hergebruikt.



Wanneer het einde van de gebruiksduur van het apparaat wordt bereikt, moet u zich hier op verantwoorde wijze van ontdoen, zodat hergebruik van (delen van) het apparaat kan worden gewaarborgd. Doe het apparaat niet bij uw ongescheiden afval; lever het in bij de winkel of breng het naar een erkend inzamelpunt. Neem contact op met uw gemeente voor

informatie over de inname- en inzamelingssystemen bij u in de buurt.

Toepasselijke Europese richtlijnen:
2002/95/EC
2002/96/EC

Enkele broodrecepten

Voor de hoeveelheden is uitgegaan van de bijgeleverde maatbeker en het maatschepje (met de maat voor een thee- of eetlepel aan de uiteinden).

Wit brood

Tarwebloem of -meel	280 g
Gist (droog)	1 theelepel
Olie	1½ tot 2 eetlepels
Melk	1 tot 2 eetlepels
Zout	1 theelepel
Suiker	1 eetlepel
Water	155 ml

Volkorenbrood

Volkorenmeel	280 g
Gist (droog)	1 theelepel
Olie	1½ tot 2 eetlepels
Melk	1 tot 1½ eetlepels
Zout	1 theelepel
Suiker	1 eetlepel
Water	160 ml

Gemengd brood

Tarwemeel	250 g
Maïsmeel (of een andere meelsoort)	30 g
Gist (droog)	1 theelepel
Olie	1½ tot 2 eetlepels
Melk	1 tot 1½ eetlepels
Yoghurt	½ tot 1 eetlepel
Zout	1 theelepel
Suiker	1 eetlepel
Water	155 ml

Ingrediënten

U kunt natuurlijk brood bakken met gebruik van een van bovenstaande recepten, maar als u eenmaal aan het apparaat gewend bent, zult u merken hoe leuk het is met verschillende ingrediënten te experimenteren. Om dat te doen is het handig iets meer van de verschillende broodbakingrediënten af te weten. Hieronder vindt u informatie die u bij het bakken van pas kan komen.

Bloem/meel
Het hoofdbestanddeel van brood is meel. Er bestaan veel verschillende soorten meel en meelmixen. Het soort graan dat u voor uw brood gebruikt is van groot belang. Tarwebloem bevat bijvoorbeeld zoveel gluten dat het beter rijst dan zwaarder meel, en u dus minder gist nodig hebt. Gluten zijn eiwitcomplexen in graansoorten zoals tarwe, haver, rogge en gerst. Deze gluten vormen een netwerk dat de koolzuurgasbelletjes vasthoudt waardoor het brood gaat rijzen.

Patent- of huishoudbloem
De meest witte bloem heet patentbloem of huishoudbloem. Deze bloem bevat vrijwel geen zemelen of kiemdeeltjes, wel veel gluten. Dit meel wordt meestal gebruikt om soepen en sauzen te binden, maar u kunt er ook (wit) brood mee bakken.

Tarwebloem en -meel
Tarwebloem is wit tarwemeel. Tarwemeel is wat grauwer van kleur en bevat een kleine hoeveelheid zemelen en kiemdeeltjes. Tarwebloem en -meel bevatten ook veel gluten.

Volkorenbloem en volkorenmeel
Volkorenmeel wordt gemalen van de volle, onbewerkte tarwekorrel. Alle zemelen en kiemdelen van de tarwe zitten er nog in. Volkorenmeel is net als tarwebloem glutenrijk, maar zwaarder vanwege de zemelen en kiemdeeltjes. Daardoor zal het brood compacter worden als het van alleen maar volkorenmeel gebakken wordt. Daarom voegen de meeste thuisbakkers wat tarwebloem toe.

Naast deze soorten bestaan er nog tal van andere meelsoorten waarmee u naar hartelust kunt experimenteren, zoals: haver-, gerste-, boekweit-, spelt-, maïs- en roggemeel.

Meelmixen
De meeste meelsoorten lenen zich goed voor onderlinge vermenging. De combinatie boekweitmeel/havermeel/ tarwebloem is een goed voorbeeld. Of gerstemeel/tarwebloem. Ook zijn er diverse meelmixen in de handel, zoals bijvoorbeeld maïs-, zes-, negen- of tiengranenmeel. Deze mixen bevatten soms al bloem en/of broodverbeteraar.

All-in-mixen
Er zijn ook meelmixen in de handel waaraan alle andere ingrediënten, behalve water, al zijn toegevoegd. Deze zogenaamde all-in-mixen zijn gemakkelijk en snel in gebruik, maar ook duurder.

Gist
Om brood te laten rijzen is gist nodig. Gist is er in verse vorm (blokjes), maar ook gedroogd (korreltjes). De smaak van verse gist is iets uitgesprokener dan die van droge gist. Er zijn verschillende merken droge gist, die in hun werking enigszins kunnen verschillen. Welke gist het beste bevalt, is een kwestie van persoonlijke voorkeur. Grofweg kun je stellen dat je van droge gist (ook wel instantgist genoemd) in gewicht maar half zoveel nodig hebt als van verse. De werking van gist kan verstoord worden als de gist in contact komt met zout of vetstoffen. Zout ‘doodt’ de gist en vet ‘sluit de gistcellen op’ waardoor het deeg niet meer kan rijzen. Daarom is het belangrijk ervoor te zorgen dat gist, zout en boter in de broodbakmachine niet te dicht bij elkaar liggen.

Zout
Zout zorgt natuurlijk voor de smaak van brood, maar is ook belangrijk voor een krokante korst en voor het rijzen (hoewel zout het rijzen ook teniet kan doen als het in direct contact met de gist komt). Zout verstevigt de glutenconstructie die het brood vorm geeft. Tevens zorgt zout ervoor dat het brood niet de pan uit rijst en inzakt voor het goed en wel gebakken is.
Het is goed mogelijk een zoutarm of zelfs zoutloos brood te bakken, maar het is dan wel even variëren met de ingrediënten.

Vloeistoffen
De meest gangbare vloeistof om brood mee te bakken is water, maar u kunt het ook eens met (karne-)melk proberen. Dat beïnvloedt zowel de smaak als het rijzen en de broodstructuur.
Volle melk heeft door de vetten in de melk een positieve invloed op de versheid en de in melk aanwezige melksuiker (lactose) bevordert de rijskracht. Karnemelk geeft een lichter brood dat langer vers blijft.

Suiker
Suiker is maar ten dele belangrijk voor het rijsproces; meer nog bepaalt het de smaak van het brood. In plaats van suiker kan ook honing, stroop of siroop worden gebruikt. Gebruik in de broodmachine geen grove greinsuiker (dit zijn harde suikerparels) of kandij. Dit kan de antiaanbaklaag beschadigen. Gebruik geen kunstmatige zoetstoffen: deze zijn over het algemeen niet goed bestand tegen verhitting.

Vetten
Vet is in wezen een broodverbeteraar. Het is geen noodzakelijk ingrediënt, maar het brood smaakt veel beter als u het gebruikt. Vet maakt het deeg soepeler en zorgt ervoor dat het gemakkelijker kan rijzen. Vetten sluiten ook het glutennetwerk af zodat het koolzuurgas niet kan ontsnappen. Hierdoor wordt het brood luchtiger en blijft het langer vers.
Diverse soorten vet zijn geschikt. Olie (zonnebloem- of olijfolie), (room-)boter en margarine geven een prima resultaat. Van olie wordt de korst zachter. Margarine geeft een krokantere korst en komt tevens

het rijsproces ten goede. Bij het bakken van een kruidenbrood kan het lekker zijn olie met een smaakje te gebruiken, zoals bijvoorbeeld walnoten-, knoflook- of basilicumolie.

Temperatuur
Het is het beste als de ingrediënten op kamertemperatuur zijn als ze in het bakblik worden gedaan. Gebruik nooit een vloeistof die te heet is, omdat dit een negatieve invloed op de gist kan hebben.

Hulpmiddelen en tips

Afkoelen op rooster
Laat het brood na het bakken afkoelen op een rooster. Zo kan de warmte aan alle kanten ontsnappen.

Snijden na afkoeling
Zelfgebakken brood laat zich pas na afkoeling goed snijden. Is het brood nog warm, dan lukt snijden alleen goed met een elektrisch mes, bijvoorbeeld de Princess 2952 Silver Electrisch Mes.

Brood bewaren
Zelfgebakken brood kan het beste - na volledige afkoeling - in een theedoek worden gewikkeld. Zo blijft de korst knapperig. Speciale papieren broodzakken zijn ook geschikt. In plastic zakken wordt de broodkorst zacht, evenals in de koelkast.

Brood invriezen
Zelfgebakken brood kan goed worden ingevroren, vanzelfsprekend na volledige afkoeling. Het is handig om dit in dagelijkse porties te doen.
Ontdooien op kamertemperatuur is het beste, want in de magnetron droogt brood snel uit.
Hoewel invriezen dus mogelijk is, gaat het brood altijd in kwaliteit achteruit.

Donkerder brood
Om een brood donkerder te kleuren, kan 1 eetlepel cacaopoeder aan het meel worden toegevoegd. Dit is nauwelijks van invloed op de smaak.

Krokantere korst
Om een krokantere korst te krijgen, kunt u het brood na het bakken nog tien of vijftien minuten tijdens de warmhoudfase in de machine laten zitten.

Als het brood de pan uit rijst
Het rijsproces kunt u volgen door het kijkvenstertje. Normaal gesproken is het geen goed idee de deksel tijdens het rijsproces op te tillen, aangezien het brood zo kan inzakken. Maar mocht het deeg de pan uitrijzen en tegen het kijkvenster aanplakken (dit kan ook nog tijdens het bakken gebeuren), licht dan even de deksel op. Het deeg zal dan iets inzakken.

Een compact, klein brood
Te veel vloeistof geeft een klein, plat brood. Het deeg kan dan niet goed rijzen omdat het te nat is. Ook kan de gist te oud zijn geweest.

Te droog brood
Te weinig vloeistof geeft een te droog brood. Probeer het met (iets) meer water of melk. Is het brood na het bakken wel goed, maar droogt het daarna snel uit, voeg dan wat meer olie of boter toe.

Inzakkend brood
Rijst uw brood goed, maar zakt het tijdens het bakken in, bak dan eens met het kortste programma (Basic). In het algemeen kun je stellen dat bij de langere programma's de kans groter is dat broden tijdens het bakken inzakken.

Tot slot

Na al deze informatie hebt u in theorie alles in handen om uw eigen lievelingsrecept te ontwikkelen. Nu nog de praktijk. En dat kan best een beetje tegenvallen, want broodbakken is en blijft een ambacht dat u niet zo maar van de ene dag op de ander in de vingers zult hebben. De zoektocht naar het ‘perfecte’ brood gaat vaak met vallen en opstaan gepaard. Wees niet teleurgesteld als het niet meteen lukt. Vraag andere thuisbakkers naar hun ervaringen, neem de tijd een en ander over het onderwerp te lezen en op internet op te zoeken, en ga vooral door met experimenteren, want de mogelijkheden zijn eindeloos. En zelfgebakken brood is toch echt het lekkerst.

General information

This Princess Cool White breadmaker mixes and kneads the dough, and then bakes the bread. The appliance is supplied complete with a measuring cup and measuring spoon and a baking tin with non-stick coating.
The breadmaker is equipped with 5 programs that you can use for various types of bread!

Operation and controls

See figure 1.

The appliance includes the following components:

1 Lid with window
2 START/STOP button with indicator light
3 MENU button with indicator light
4 Housing
5 Steel hook
6 Measuring spoon
7 Measuring cup
8 Baking tin
9 Handle
10 Power cord and plug
11 Kneader

Before first use

- **Read and follow these instructions carefully. Keep this manual for future reference.**
- **Make sure that the mains voltage is the same as that indicated on the type plate on the appliance.**
- **This appliance requires an earthed wall socket.**

1 Remove all packaging materials and stickers from the appliance.
2 Clean the appliance and all the accessories (see ‘Maintenance and cleaning’).
3 Put the appliance on a flat, stable surface where it cannot fall.
4 Hold the baking tin with the handle and place it in the appliance, press it down and turn it clockwise until the tin clicks into position.
5 Place the kneader on the shaft on the bottom of the tin. Turn the kneader until you feel that it is fixed on the shaft.
6 Close the lid.
7 Put the plug into the wall socket.
A beep will be heard and a light will indicate the BASIC program. This is the default program.
8 Press the MENU button repeatedly until the light indicates the BAKE program.
The BAKE program is selected.
9 Press the START/STOP button and let the appliance bake for about 10 minutes.
The indicator lights around the START/STOP button will blink to show that the program is running.
10 After about 10 minutes, press the START/STOP button for more than three seconds to stop the program. A beep will be heard as a sign that the program is stopped.
Let the appliance cool down.
11 Open the lid.
12 Hold the baking tin with the handle and turn it anti-clockwise and take it out of the appliance.
13 Clean the baking tin and the kneader and dry them thoroughly.
See ‘Maintenance and cleaning’.

- **The appliance may emit a little smoke and a characteristic smell when you switch it on for the first time. This is normal and will soon stop. Make sure the appliance has sufficient ventilation.**

- **The baking tin supplied with this appliance is finished with a non-stick PTFE coating. When heated this coating may release small amounts of gases which are totally harmless to humans. However, the nervous system of birds has been found to be extremely sensitive to these gases. Therefore, this appliance should not be used near cage birds (for example, tropical birds such as parrots).**

Preparing the appliance for use

1 Put the appliance on a flat, stable surface where it cannot fall.
2 Place the kneader on the shaft on the bottom of the tin. Turn the kneader till you feel that it is fixed on the shaft.

Before baking, it is recommended to fill the holes around the shaft of the kneader in the baking tin with butter before placing the kneader. This prevents the dough from sticking in this place and facilitates the removal of the kneader from the bread when it is ready.

Use

Adding ingredients

1 Weigh the required ingredients for the recipe.

Never fill the appliance with more than the maximum quantity (a total of a maximum of 500 g (1.1 lb.); otherwise the dough will spill over the baking tin.

2 Add the ingredients one by one to the baking tin. Begin by pouring water or liquid into the baking tin. Then add the flour and - depending on the recipe - add sugar, salt, butter and yeast or baking powder.
Put the yeast or baking powder in a hollow in the flour and each of the other ingredients in one corner of the baking tin (this is particularly important when using the timer).
3 Hold the baking tin with the handle and place it in the appliance, press it down and rotate it clockwise until it clicks in position.
4 Close the lid.

- **Make sure there is sufficient free space around the appliance. This will ensure that the vapour is distributed well and items close to the appliance will not become damp.**
- **Do not use sharp tools with the tin, such as metal spatulas, knives and forks. This may damage the non-stick coating.**

Setting the program

1 Put the plug into the wall socket.
A beep will be heard and a light will indicate the BASIC program. This is the default program.
2 Select the required program by pressing the MENU button repeatedly until the light indicates the required program.
See ‘MENU selection’.

Baking

3 Press the START/STOP button. A short beep will be heard to indicate that the selected program is started.
The indicator lights around the START/STOP button will blink to show that the program is running.

- **The MENU button is inactive from now on to avoid unwanted program changes by accidentally pressing this button.**
- **The program can be stopped by pressing the START/STOP button for more than 3 seconds. A short beep will be heard to indicate that the program has stopped.**
- **Always use the appliance with the lid closed.**
- **The appliance will automatically switch off in the event of a power**

failure whilst it is in use. The appliance will automatically switch on again if the power is restored within 15 minutes. The appliance will then complete the program.
If the power interruption exceeds 15 minutes, the program cannot be kept. If, in this case, the dough has not yet entered the rising phase, you can press the START/STOP button to restart the program from the beginning. Otherwise, discard the ingredients and start over again.

- **Use oven gloves if you need to touch the appliance during or after use. The appliance and the baking tin will become hot.**
- **The appliance will work fine in a wide temperature range, but there may be a difference in loaf size baking in a very warm room or in a very cold room. We suggest that the appliance is used at temperatures between 15 and 35°C.**

You can keep track of the baking process by looking through the window in the lid.

For the program BASIC:

4 During the baking process a long beep will be heard. This beep alerts you to add extra ingredients to improve the flavour (if required):
Open the lid and add the required ingredients and close the lid again.

End

5 When the program is finished, beeps will be heard to alert you to the program end.
The appliance will keep the bread warm for one hour once it is baked. This prevents condensation on the crust. If you want to stop this warming process, press the START/STOP button for more than 3 seconds. You will hear a beep to indicate the end of the program.

The appliance and the baking tin are very hot. Use oven gloves to open the lid and to take the baking tin out of the appliance.

6 Open the lid.
7 Hold the baking tin with the handle, turn it anti-clockwise and take the baking tin out of the appliance.
8 Remove the loaf from the baking tin by turning the tin upside down and tapping it gently. If so required, you can use a wooden or plastic spatula to remove the loaf; take care however not to damage the non-stick coating.
The kneader may remain in the loaf. Use the steel hook to remove it from the bread. Take care when removing it; it is hot.
Allow the bread to cool on a rack before cutting it. (Tip: you can cut fresh bread very easily with the Princess electrical knife (Article no. 492952).
9 Allow the appliance to cool down sufficiently before using it again.
10 When you have finished using the appliance remove the plug from the wall socket, and allow the appliance to cool down sufficiently before you clean and store it.
See ‘Maintenance and cleaning’.

MENU selection

1 Press the MENU button to toggle through the different programs. The selected program is indicated by a light.

Operating time for the different programs:

Program	Time (Hr:min)
BASIC	3:00
WHOLE WHEAT	3:40
QUICK	1:38
DOUGH	1:30
BAKE	0:30

1. BASIC
This is the most used program for kneading, rise and baking normal bread.

2. WHOLE WHEAT
This program can be used to knead, rise and bake a whole wheat bread.

3. QUICK
This program can be used to knead, rise and bake loaves in less time than the BASIC program. Bread baked with this program is usually smaller with a dense texture.

4. DOUGH
This program can be used to knead and rise dough without baking it. The dough can be used for making bread rolls, pizza, steamed bread, etc.

5. BAKE
This program can be used to bake a loaf without kneading and rising.
It can also be used to increase the baking time with preferred settings directly after using another standard bake program.

Switching off and storing the appliance

1 Remove the plug from the wall socket.
2 Allow the appliance to cool down.
3 Clean the appliance and all accessories (see 'Maintenance and cleaning').
4 Store the appliance in a dry, frost-free location.

Maintenance and cleaning

- **Clean the appliance thoroughly after use.**
- **Make sure the appliance is not plugged into the wall socket when you are going to clean it.**
- **Never clean the appliance when it is still hot.**
- **Make sure no moisture comes into contact with the appliance's electrical parts.**
- **Never immerse the appliance, the power cord or the plug in water or other liquids.**
- **Never use aggressive or scouring cleaning products or sharp objects (such as a knife or a hard brush) to clean the appliance.**
- **Only the loose parts and accessories (baking tin, kneader, measuring spoon and cup, and the steel hook) may be cleaned in a dishwasher. The appliance itself may not be cleaned in the dishwasher.**

1 Remove the plug from the wall socket and let the appliance cool down completely.
2 Clean the appliance's housing with a soft, damp cloth. Use warm water and some washing-up liquid to moisten the cloth.
3 Clean the loose parts (baking tin, kneader, measuring spoon and cup, and the steel hook) in soapy water or in a dishwasher.
4 Dry the appliance and accessories thoroughly before storing them.

Safety

General information

- **Read and follow these instructions carefully. Keep this manual for future reference.**
- **Use this appliance only in accordance with these instructions.**

- This appliance is intended solely for domestic use.
- The use of this appliance by children or persons with a physical, sensory, mental or motor disability or with a lack of the necessary knowledge and experience may cause a hazard. Persons responsible for the safety of such people must give explicit instructions or supervise the use of the appliance.
- Keep the appliance out of the reach of children, and of persons who may not be able to operate it safely.
- Have the appliance repaired only by a qualified electrician. Never try to repair the appliance yourself.
- Only use accessories recommended by the supplier. The use of other accessories may result in damage to the appliance, thereby creating hazards for the user.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.

Electricity and heat

- Verify that the mains voltage is the same as that indicated on the appliance's type plate before use.
- Use an earthed plug socket that is connected to a fused circuit of at least 10 A and to which no other heavy loads are connected.
- If you use an extension lead, use an earthed extension lead that is suitable for the appliance's power rating. Unwind the extension lead fully and position it so that nobody can trip over it.
- The appliance should be supplied through a residual current device (RCD) having a rated residual operating current not exceeding 30 mA.
- Always remove the plug from the wall socket when the appliance is not going to be used for a longer period of time.
- When you remove the plug from the wall socket, pull the plug and not the power cord.
- Never pull the power cord to move the appliance.
- Never move the appliance while it is in use.
- Do not use the appliance if the appliance or the power cord is damaged. Have a damaged power cord replaced by a qualified electrician.
- Make sure the appliance, the power cord and the plug do not come into contact with heat sources, such as a hot hob or a naked flame.
- Make sure the appliance and the power cord do not come into contact with water, other fluids or chemicals.
- Do not pick up the appliance if it falls into water. Immediately remove the plug from the wall socket. Do not use the appliance anymore.
- The appliance and its parts can become hot while the appliance is in use. To avoid being burnt, take care when touching the appliance and its parts.
- The appliance must be able to dissipate its heat to avoid a risk of fire. Make sure that the appliance has sufficient space around it, and does not come in contact with inflammable material. The appliance must not be covered.
- Allow the appliance to cool down before you store it, clean it or carry out maintenance work.
- Do not use the appliance near another heat source.

During use

- Never use the appliance outdoors.
- Never use the appliance in a humid room.
- Use the appliance only at a temperature between 15 °C and 35 °C.
- Place the appliance on a flat, stable surface where it cannot fall.
- Never allow the power cord to hang over the edge of the draining board, worktop or table.
- Always make sure the power cord has been fully unwound.
- Make sure your hands are dry when you touch the appliance, the power cord or the plug.
- Switch off the appliance and/or remove the plug from the wall socket in the event of a malfunction during use, before cleaning the appliance, before fitting or removing an accessory and before storing the appliance after use.
- Never leave the appliance unattended when in use.
- Never move the appliance when it is switched on or is still hot. Before you move the appliance, switch it off and wait until it has cooled down.
- This appliance's tin has a non-stick PTFE coating. When heated this coating may release small amounts of gases which are totally harmless to humans. However, the nervous system of birds has been found to be extremely sensitive to these gases. Therefore, this appliance should not be used near cage birds (for example, tropical birds such as parrots).

U.K. WIRING INSTRUCTIONS

The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

- BLUE NEUTRAL
- BROWN LIVE
- GREEN/YELLOW EARTH

As the colours of the wire in the mains lead of this appliance may not correspond with the colour markings identifying the terminals on your plug, proceed as follows:

- The wire which is coloured BLUE must be connected to the terminal which is marked with the letter N or coloured black.
- The wire which is coloured BROWN must be connected to the terminal which is marked with the letter L or coloured red.
- The wire which is coloured GREEN/ YELLOW must be connected to the terminal which is marked with the letter E or (earth symbol) and is coloured GREEN or GREEN/YELLOW

WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED

With this appliance, if a 13A plug is used a 13A fuse should be fitted. If any other type of plug is used, a 15A fuse must be fitted either in the plug or at the distribution board.

The Environment

Dispose of packaging material, such as plastic and boxes, in the appropriate waste containers.

If you wish to dispose of the appliance whilst it still works properly or can be easily repaired, then ensure that the appliance is recycled.

When the appliance reaches the end of its useful life, it should be disposed of in a responsible manner, thereby ensuring the reuse of the appliance or its parts. Do not dispose of the appliance with unsorted refuse; hand it in at the store, or take it to a recognized collection point. Contact your municipality for information about the reception and collection systems in your area.

Applicable European guideline:
2002/95/EC
2002/96/EC

Some bread recipes

The measuring jug and the measuring spoon (with the teaspoon and tablespoon measures on the ends), which comes with the breadmaker, have been used for the quantities.

White bread

Wheat flour or wheatmeal	280 g
Yeast (dry)	1 teaspoon
Oil	1½ to 2 tablespoons
Milk	1 to 2 tablespoons
Salt	1 teaspoon
Sugar	1 tablespoon
Water	155 ml

Wholemeal bread

Wholemeal flour	280 g
Yeast (dry)	1 teaspoon
Oil	1½ to 2 tablespoons
Milk	1 to 1½ tablespoons
Salt	1 teaspoon
Sugar	1 tablespoon
Water	160 ml

Mixed bread

Wheatmeal	250 g
Cornmeal (or another type of flour)	30 g
Yeast (dry)	1 teaspoon
Oil	1½ to 2 tablespoons
Milk	1 to 1½ tablespoons
Yoghurt	½ to 1 tablespoon
Salt	1 teaspoon
Sugar	1 tablespoon
Water	155 ml

Ingredients

You can, of course, bake bread using one of the recipes given above, but once you get into it, it is fun to experiment using different ingredients. To do so, it is useful to know more about the various bread-baking ingredients. Some useful information you will need when baking bread is given below.

Flour

The main ingredient of bread is flour. There are many different kinds of flour and mixes of flour. The type of grain you use makes a big difference to the bread. For example, wheat flower contains so much gluten that it rises better than heavier flour and you, therefore, need less yeast. Gluten is a protein compound which is found in grain, such as wheat, oats, rye and barley. As the bread rises, gluten forms a network that keeps in the carbon dioxide bubbles and this causes the bread to rise.

Patent flour or household flour

Most white flour is called patent flour or household flour. It contains almost no bran or seeds, but does contain a lot of gluten. This flour is usually used to bind soups and sauces, but is also good for baking (white) bread.

Wheat flour and wheatmeal

Wheat flour is white wheatmeal.
Wheatmeal is somewhat greyer in colour and contains a small amount of bran and

seeds. Wheat flour and wheatmeal also contain a lot of gluten.

Wholewheat flour and wholewheat meal
Wholewheat flour is ground from whole, untreated grains of wheat. It contains all the bran and seeds from the wheat. Wholewheat flour has, just like wheat flour, a lot of gluten, but is heavier because of the bran and seeds. As a result, the bread will be more compact if it is made only using wholewheat meal. Therefore, most home bakers add some wheat flour.

Besides these types of flour and meal, there are also many other types to keep you busy to your heart's content, such as: oatmeal, barley meal, buckwheat flour, maize meal and rye flour.

Meal mixes
Most types of meal can be mixed together. The combination of buckwheat flour/oatmeal/wheat flour is a good example. You could also try barley meal/wheat flour. Various mixes can also be bought in shops, such as cornmeal, six-grain meal, nine-grain meal or ten-grain meal. These mixes sometimes contain flour and/or a bread improver.

All-in-one mixes
You can also buy mixes which contain all the ingredients, except water. These all-in-one mixes are easy and quick to use, but are also more expensive.

Yeast
Yeast is required in order for the bread to rise. You can buy fresh yeast (blocks) or dried yeast (granules). The taste of fresh yeast is slightly more pronounced than that of dry yeast. There are various brands of dry yeast and the effect they have varies somewhat. The yeast that suits you the best is a question of personal preference. As a rule of thumb, you can say that you need about half the weight of dry yeast (also called instant yeast) compared to fresh yeast. The effect of the yeast can be affected if the yeast comes into contact with salt or fat. Salt dries out the yeast and fat encloses the yeast cells, so that the dough can no longer rise. It is, therefore, important to ensure that the yeast, salt and butter are not placed too close to each other in the breadmaker.

Salt
Salt adds to the taste of the bread, but is also important for the crust and for the bread rising (although salt can also stop the bread from rising if it comes into direct contact with the yeast). Salt strengthens the gluten construction which gives the bread shape. Salt also ensures that the bread does not rise out of the baking tin and then sinks before it is well baked.
It is possible to bake low-sodium or salt-free bread, but it will require varying the ingredients.

Liquids
The most common liquid used to bake bread is water, but you can also try using milk or buttermilk. This influences the taste, the rising and the bread structure. The fats in full-fat milk have a positive influence on the freshness and the lactose in the milk stimulates the fermentative power. Buttermilk produces a lighter bread that remains fresh for longer.

Sugar
Sugar only makes a small contribution to the rising process, but it determines the taste of the bread. Instead of sugar, you can also use honey, treacle or syrup. Do not use any large granular sugar (hard sugar) or sugar candy in the breadmaker. This may damage the non-stick coating. Do not use any artificial sweeteners, because they are generally not good at withstanding heat.

Fats
Fat is, in fact, a bread improver. You do not necessarily need it, but the bread is much

better if you do use it. Fat makes the dough more pliable and ensures that it can rise more easily. Fat also encloses the gluten network, so that the carbon dioxide is kept in. This makes the bread airier and it remains fresh for longer.
Various types of fat are suitable. Oil (sunflower oil or olive oil), butter and margarine give an excellent result. Oil makes the crust softer. Margarine produces a crispier crust and also improves the rising process. When baking herb bread, it may be tasty to use a seasoned oil, such as walnut oil, garlic oil or basil oil.

Temperature
It is best if the ingredients are at room temperature when they are placed in the baking tin. Never use liquid that is too warm, because this can have a negative effect on the yeast.

Aids and tips

Cool the bread on a grille
After baking, leave the bread to cool down on a grille. The heat can then escape from all sides.

Cutting the bread after it has cooled down
Home-made bread is best cut after it has cooled down. If the bread is still warm, then it is best to cut it using an electric knife, such as the Princess 2952 Silver Electric Knife.

Storing bread
After cooling, it is best to wrap home-made bread in a tea towel. This will keep the crust nice and crisp. Special paper bread bags are also suitable. The bread will become soft if it is kept in a plastic bag or in the refrigerator.

Freezing bread
Home-made bread can be frozen after it has cooled down. It is useful to freeze it in daily portions.
It is best to defrost the bread at room temperature, because a microwave dries the bread out too quickly.
Although the bread can be frozen, it always has a negative effect on the quality.

Darker bread
One tablespoon of cacao powder can be added to the flour to give bread a darker colour. This has almost no influence on the flavour.

Crispier crust
To achieve a crispier crust, you can leave the bread in the machine for ten to fifteen minutes during the keep-warm phase.

If the bread rises out of the baking tin
You can watch the rising process through the viewing window. Normally, it is not a good idea to open the lid during the rising process, because this can cause the bread to sink, but if the dough rises out of the baking tin and sticks against the viewing window (this can also happen during baking), then open the lid briefly. The dough will then sink slightly.

Small, compact bread
Too much liquid produces a small, flat bread. The dough is not able to rise properly, because it is too wet. The yeast may also have been too old.

Dry bread
Too little liquid produces bread which is too dry. Try using (slightly) more water or milk. If the bread is good after baking, but then dries out quickly, add more oil or butter.

Sunken bread
If your bread rises fine, but sinks during baking, try baking it using the shortest program (Basic). In general, longer programs increase the chance of the bread sinking during baking.

Finally

After reading all of this information, you should, in theory, be able to come up with your own favourite recipes. All that is left is the practice. It may not be so easy, though, because baking bread is a skill that you cannot learn in just one day. The search for the perfect bread can have a lot of setbacks. Do not be disappointed if you have trouble at first. Ask other home bakers about their experiences, take time to read about the subject, look things up on the Internet and, most importantly, keep experimenting, because the possibilities are endless. After all, home-made bread is the tastiest.

Information générale

Cette machine à pain Princess Cool White mélange et pétrit la pâte, puis fait cuire le pain. Cet appareil est fourni avec une tasse à mesurer, une cuillère à mesurer, ainsi qu'un moule de cuisson avec revêtement antiadhésif.
La machine à pain possède 5 programmes qui vous permettent de réaliser différents types de pain!

Fonctionnement et utilisation

Voir la figure 1.

L'appareil comprend les composants suivants :
1 Couvercle avec hublot
2 Bouton START/STOP (marche/arrêt) avec lampe indicatrice
3 Bouton MENU avec lampe indicatrice
4 Boîtier
5 Crochet en acier
6 Cuillère à mesurer
7 Tasse à mesurer
8 Moule de cuisson
9 Poignée
10 Cordon et fiche
11 Pale de pétrissage

Avant la première utilisation

- **Lisez et suivez soigneusement ces instructions. Conservez le manuel afin de pouvoir vous y référer à l'avenir.**
- **Vérifiez que la tension d'alimentation du réseau est identique à la tension indiquée sur la plaquette type de l'appareil.**
- **Cet appareil nécessite une prise murale équipée de la terre.**

1 Retirez tous les matériaux d'emballage et toutes les étiquettes de l'appareil.
2 Nettoyez l'appareil et tous les accessoires (voir « Entretien et nettoyage »).
3 Installez l'appareil sur une surface plane et stable, où il ne risque pas de tomber.
4 Maintenez le moule de cuisson par sa poignée et placez-le dans l'appareil, enfoncez-le et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce que vous entendiez un clic.
5 Placez la pale de pétrissage sur la tige au fond du moule de cuisson. Tournez la pale de pétrissage jusqu'à ce que vous sentiez qu'elle est bien enfoncée sur la tige.
6 Fermez le couvercle.
7 Branchez la fiche dans la prise murale Vous entendrez un « bip » et une lampe s'allumera indiquant le programme BASIC. C'est le programme par défaut.
8 Appuyez répétitivement sur le bouton MENU jusqu'à ce que la lampe indique le programme BAKE (cuisson). Le programme BAKE est sélectionné.
9 Appuyez sur le bouton START/STOP et laissez l'appareil chauffer pendant environ 10 minutes.
Les lampes indicatrices situées autour du bouton START/STOP clignoteront, pour indiquer que le programme est en cours.
10 Après environ 10 minutes, appuyez sur le bouton START/STOP pendant plus de trois secondes, pour arrêter le programme. Vous entendrez un « bip » indiquant que le programme est arrêté. Laissez l'appareil refroidir.
11 Ouvrez le couvercle.
12 Saisissez le moule de cuisson par la poignée et tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour le sortir de l'appareil.
13 Nettoyez le moule de cuisson et la pale de pétrissage puis séchez –les soigneusement.
Voyez "Entretien et nettoyage".

- **Il est possible que l'appareil émette un peu de fumée et une odeur caractéristique quand vous l'allumez pour la première fois. C'est normal et s'arrêtera bientôt. Assurez-vous que l'appareil est suffisamment aéré.**
- **Le moule de cuisson fourni avec cet appareil est recouvert d'un revêtement antiadhésif PTFE. Quand il est chauffé, ce revêtement peut dégager de faibles quantités de gaz qui sont complètements inoffensifs pour les humains. Cependant, le système nerveux des oiseaux est extrêmement sensible à ces gaz. C'est pourquoi cet appareil ne devrait pas être utilisé près d'une cage à oiseaux (comme par exemple des oiseaux tropicaux, perroquets ou autres).**

Préparez l'appareil pour l'utilisation

1 Installez l'appareil sur une surface plane et stable, où il ne risque pas de tomber.
2 Placez la pale de pétrissage sur la tige au fond du moule de cuisson. Tournez la pale jusqu'à ce que vous sentiez qu'elle est bien enfoncée sur la tige.

Pour la cuisson, il est recommandé, avant de placer la pale, de remplir de beurre les trous autour de la tige de la pale dans le moule de cuisson Ceci évitera que la pâte n'adhère au moule à cet endroit précis, et facilitera le dégagement du pain cuit hors du moule.

Utilisation

Ajouter les ingrédients

1 Pesez les ingrédients nécessaires à la recette.

Ne jamais remplir la machine avec une quantité plus importante que la quantité maximum (au maximum 500 g (1.1 lb.); sinon la pâte débordera du moule de cuisson.

2 Ajoutez les ingrédients un par un dans le moule de cuisson. Commencez par verser l'eau ou le liquide dans le moule de cuisson. Ajoutez ensuite la farine puis- selon la recette – ajoutez du sucre, du sel, du beurre, et de la levure de boulanger ou chimique.
Placez la levure de boulanger ou chimique dans un puits que vous aurez creusé dans la farine, et chacun des ingrédients suivants dans un des coins du moule de cuisson (il est particulièrement important de respecter cette méthode lorsque vous utilisez le minuteur).
3 Maintenez le moule de cuisson par la poignée et placez-le dans l'appareil, enfoncez-le et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce que vous entendiez un clic.
4 Fermez le couvercle.

- **Assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace libre autour de l'appareil. Ceci permettra que la vapeur qui s'échappe de l'appareil soit bien évacuée et que les objets proches de la machine ne deviennent pas humides.**
- **N'utilisez pas d'objet aiguisés dans le moule de cuisson, comme des spatules en métal, des couteaux ou des fourchettes. Ils pourraient endommager le revêtement antiadhésif.**

Sélection du programme

1 Branchez la fiche dans la prise murale Vous entendrez un « bip » et une lampe s'allumera indiquant le programme BASIC. C'est le programme par défaut.
2 Sélectionnez le programme désiré en appuyant répétitivement sur la touche MENU, jusqu'à ce que le programme désiré soit affiché.
Voir « sélection MENU ».

Cuisson

3 Appuyez sur le bouton START/STOP. Un court « bip » se fera entendre pour indiquer que le programme sélectionné est démarré.
Les lampes indicatrices situées autour du bouton START/STOP clignoteront, pour indiquer que le programme est en cours.

- **Le bouton MENU est à partir de ce moment inactif, afin d'éviter un changement de programme inopiné si quelqu'un appuyait par accident sur la touche.**
- **Le programme peut être arrêté en appuyant sur le bouton START/STOP pendant plus de 3 secondes. Un court « bip » se fera entendre pour indiquer que le programme sélectionné est arrêté.**
- **Utilisez toujours l'appareil avec le couvercle fermé.**
- **L'appareil s'éteindra automatiquement dans le cas d'une panne de courant pendant l'utilisation. L'appareil se rallumera automatiquement si le courant est rétabli dans les 15 minutes. L'appareil finira alors le programme.**
  Si la panne de courant excède les 15 minutes, le programme ne sera pas conservé. Si, dans ce cas, la pâte n'est pas encore entrée dans la phase de levage, vous pouvez appuyer sur le bouton START/STOP pour reprendre le programme depuis le début. Sinon, jetez les ingrédients et recommencez la préparation depuis le début.
- **Utilisez des gants de protection contre la chaleur si vous touchez l'appareil pendant ou après l'utilisation. L'appareil et le moule de cuisson deviennent chauds.**
- **L'appareil fonctionnera sans problème dans une large plage de température ambiante, mais il pourra y avoir une différence de taille entre le pain quoi aura cuit dans une pièce très chaude et dans une pièce très froide. Nous vous suggérons d'utiliser l'appareil à une température ambiante variant entre 15 et 35°C.**

Vous pouvez suivre le processus de cuisson en regardant par le hublot du couvercle.

Pour le programme BASIC :

4 Lors du processus de cuisson, un long « bip » se fera entendre. Ce « bip » vous prévient que le moment est venu d'ajouter des ingrédients pour améliorer le goût du pain (si nécessaire).
Ouvrez le couvercle, ajoutez les ingrédients requis puis refermez le couvercle.

Fin

5 Quand le programme est terminé, des « bips » se font entendre pour vous avertir que le programme a fini.
L'appareil gardera le pain au chaud dans l'heure qui suit la fin du processus de cuisson Ceci évite la formation de condensation sur la croûte. Si vous souhaitez arrêter ce processus de chauffage, appuyez sur le bouton START/STOP pendant plus de 3 secondes. Vous entendrez alors un « bip » vous indiquant la fin du programme.

L'appareil et le moule de cuisson sont très chauds. Utilisez des gants de protection pour ouvrir le couvercle et pour sortir le moule de cuisson de l'appareil.

6 Ouvrez le couvercle.
7 Saisissez le moule de cuisson par la poignée et tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour le sortir de l'appareil.
8 Retirez le pain du moule de cuisson en retournant le moule la tête en bas, et en

tapotant doucement dessus. Si nécessaire, vous pouvez utilisez une spatule en bois ou en plastique pour retirer le pain, mais faites cependant attention à ne pas endommager le revêtement antiadhésif.
Il est possible que la pale de pétrissage reste dans le pain. Utilisez le crochet métallique pour la retirer du pain. Faites attention quand vous la dégagerez ; elle est chaude.
Laissez le pain refroidir sur une grille avant de le couper. (Conseil : Vous pouvez très facilement couper le pain frais avec le couteau électrique Princess (no d'article 492952).

9 Laissez l'appareil refroidir suffisamment avant de le réutiliser.
10 Quand vous aurez fini d'utiliser l'appareil, retirez la fiche de la prise murale et laissez l'appareil refroidir suffisamment avant de le nettoyer et de le ranger.
Voyez "Entretien et nettoyage".

Sélection MENU

1 Appuyez sur le bouton MENU pour passer d'un programme à l'autre. Le programme choisi est indiqué par une lumière.

Durée de cuisson pour les différents programmes :

Programme	Durée (Hr :min)
BASIC	3:00
WHOLE WHEAT (farine complète)	3:40
QUICK (rapide)	1:38
DOUGH (pâte)	1:30
BAKE (cuisson)	0:30

1. BASIC
C'est le programme le plus utilisé pour pétrir, faire lever et cuire un pain normal.

2. WHOLE WHEAT (farine complète)
Ce programme peut être utilisé pour pétrir, faire lever et cuire un pain à base de farine complète.

3. QUICK (rapide)
Ce programme peut être utilisé pour pétrir, faire lever et cuire un pain plus rapidement qu'avec le programme BASIC. Un pain cuit avec ce programme est en général plus petit et plus dense.

4. DOUGH (pâte)
Ce programme peut être utilisé pour pétrir et lever une pâte sans la faire cuire. La pâte peut être utilisée pour faire des petits pains, des pizzas, du pain cuit à la vapeur etc.

5. BAKE (cuisson)
Ce programme peut être utilisé pour faire cuire un pain sans le pétrir et faire lever la pâte.
Il peut aussi être utilisé afin d'augmenter la durée de cuisson avec les paramètres préférés après l'utilisation d'un autre programme de cuisson standard.

Pour éteindre et ranger l'appareil

1 Débranchez la fiche de la prise murale.
2 Laissez l'appareil refroidir d'abord.
3 Nettoyez l'appareil et tous les accessoires (voir « Entretien et nettoyage »).
4 Rangez l'appareil dans un endroit sec et protégé du gel.

Entretien et nettoyage

- **Nettoyez soigneusement l'appareil après utilisation.**
- **Assurez-vous que l'appareil n'est pas branché dans la prise murale au moment où vous commencez à le nettoyer.**
- **Ne nettoyez jamais l'appareil lorsqu'il est encore chaud.**
- **Assurez-vous qu'aucune prise électrique ne soit en contact avec les parties électriques de l'appareil.**
- **N'immergez jamais l'appareil, la fiche ni le cordon dans l'eau ou tout autre liquide.**
- **N'utilisez pas de détergents agressifs, décapants ou de produit récurant, ni d'objets tranchants (tels que couteaux ou brosses dures) pour le nettoyage.**
- **Seules les parties amovibles de la machine et les accessoires (moulede cuisson, pale, cuillère et tasse de mesure, ainsi que le crochet métallique) peuvent être mis au lave-vaisselle. L'appareil lui-même ne doit pas être mis au lave-vaisselle.**

1. Retirez la fiche de la prise murale et laissez l'appareil refroidir complètement.
2. Nettoyez le boîtier de l'appareil avec un chiffon doux et humide. Utilisez de l'eau chaude et du liquide vaisselle pour humidifier le chiffon.
3. Seules les parties amovibles de la machine et les accessoires (moulede cuisson, pale, cuillère et tasse de mesure, ainsi que le crochet métallique) peuvent être mis au lave-vaisselle ou lavés à l'eau savonneuse.
4. Séchez l'appareil et les accessoires avec soin avant de les ranger.

Sécurité

Information générale

- **Lisez et suivez soigneusement ces instructions. Conservez le manuel afin de pouvoir vous y référer à l'avenir.**
- **Quand vous utilisez l'appareil, respectez toujours les instructions.**
- **L'appareil est destiné uniquement à l'utilisation domestique.**
- **Si l'appareil est utilisé par des enfants, ou par des personnes ayant un handicap physique, sensoriel, mental ou moteur, ou par des personnes n'ayant pas les connaissances et l'expérience nécessaires, ceci peut entraîner un danger. Les personnes responsables de leur sécurité doivent leur donner des instructions très claires ou surveiller l'utilisation de l'appareil.**
- **Tenez l'appareil hors de la portée des enfants ou des personnes incapables de l'utiliser correctement.**
- **Faites effectuer les réparations uniquement par un technicien qualifié. Ne tentez jamais de réparer vous-même l'appareil.**
- **Utilisez uniquement des accessoires que recommande le fabricant de l'appareil. L'utilisation d'accessoires non homologués peut endommager l'appareil et entraîner des risques pour l'utilisateur.**
- **L'appareil n'est pas conçu pour être commandé par une minuterie externe ni par une télécommande séparée.**

Électricité et chaleur

- Vérifiez que le voltage principal est identique à celui utilisé par la plaque de type de l'appareil avant de commencer l'utilisation.
- Utilisez une prise mise à la terre et raccordée à un circuit à fusible de 10 A au minimum, et auquel aucune autre lourde charge n'est connectée.
- Si vous utilisez une rallonge, utilisez un type de rallonge mise à la masse et convenant à la puissance de l'appareil. Déroulez complètement la rallonge et positionnez-la de telle façon que personne ne puisse trébucher.
- L'appareil devrait être alimenté par un dispositif différentiel résiduel (DDR) dont le courant résiduel nominal de fonctionnement ne dépasse pas 30 mA.
- Retirez toujours la fiche de la prise murale lorsque vous prévoyez de ne pas utiliser l'appareil pour une longue durée.
- Lorsque vous débranchez la fiche, saisissez la fiche elle-même ; ne tirez pas sur le cordon.
- Ne tirez jamais sur le cordon pour déplacer l'appareil.
- Ne déplacez jamais l'appareil quand il est en cours d'utilisation.
- N'utilisez pas l'appareil si celui-ci ou le cordon est endommagé. Faites remplacer le cordon endommagé par un technicien qualifié.
- Assurez-vous que ni l'appareil, ni le cordon, ni la fiche n'entre en contact avec une source de chaleur telle qu'une plaque électrique chaude ou une flamme.
- Assurez-vous que l'appareil et le cordon d'alimentation ne soient pas en contact avec de l'eau, d'autres liquides ou produits chimiques.
- Si l'appareil est tombé à l'eau, ne le rattrapez pas. Débranchez immédiatement la fiche de la prise murale. Cessez d'utiliser l'appareil.
- L'appareil et ses différents parties peuvent devenir chaudes lors de l'utilisation. Soyez prudents afin de ne pas vous brûler quand vous touchez l'appareil ou ses composants.
- L'appareil doit pouvoir éliminer la chaleur produite pour éviter tout risque d'incendie. Laissez toujours suffisamment d'espace libre autour de l'appareil et évitez tout contact avec des matériaux inflammables. Ne recouvrez jamais l'appareil.
- Laissez l'appareil refroidir avant de le ranger, de le nettoyer ou de procéder à son entretien.
- N'utilisez pas l'appareil près d'une autre source de chaleur.

Durant l'utilisation

- N'utilisez jamais l'appareil à l'extérieur.
- N'utilisez jamais l'appareil dans une pièce humide.
- Utilisez l'appareil à une température située entre 15 °C et 35 °C.
- Installez l'appareil sur une surface plane et stable, où il ne risque pas de tomber.
- Ne laissez pas le cordon pendre par-dessus le bord du plan de travail ou de la table.
- Assurez-vous toujours que le cordon d'alimentation est complètement déroulé.
- Assurez-vous que vos mains sont sèches quand vous touchez l'appareil, le cordon ou la fiche.
- Éteignez l'appareil et débranchez la fiche en cas de problème durant l'utilisation, pour le nettoyage, pour le montage ou démontage d'un

accessoire, et pour le rangement quand vous avez fini de l'utiliser.

- **Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation.**
- **Ne jamais déplacer l'appareil quand il est branché ou encore chaud. Avant de le déplacer, débranchez-le et attendez qu'il ait refroidi.**
- **Le moule de cuisson de l'appareil est revêtu de PTFE. Quand il est chauffé, ce revêtement peut dégager de faibles quantités de gaz qui sont complètements inoffensifs pour les humains. Cependant, le système nerveux des oiseaux est extrêmement sensible à ces gaz. C'est pourquoi cet appareil ne devrait pas être utilisé près d'une cage à oiseaux (comme par exemple des oiseaux tropicaux, perroquets ou autres).**

Environnement

Jetez le matériel d'emballage, tel que le plastique et les cartons, dans les conteneurs prévus à cet effet.

Si vous souhaitez vous débarrassez de l'appareil alors qu'il fonctionne toujours ou peut être réparé facilement, assurez-vous qu'il sera recyclé.

Lorsque l'appareil ne peut plus servir, il doit être retraité, de façon à pouvoir être recyclé au moins partiellement. Ne mettez pas l'appareil aux ordures ménagères, mais portez-le chez le vendeur ou dans un centre de collecte agréé. Les autorités de votre commune vous renseigneront sur le centre de collecte le plus proche.

Directive européenne applicable :
2002/95/CE
2002/96/CE

Quelques recettes de pain

La tasse et la cuillère de mesure (avec à chaque extrémité la mesure correspondant à une cuillère à café et une cuillère à soupe), qui sont fournies avec l'appareil, ont été utilisées pour déterminer les quantités.

Pain blanc

Farine de blé ou de froment	280 g
Levure (sèche)	1 cuillère à café
Huile	1½ à 2 cuillères à soupe
Lait	1½ à 2 cuillères à soupe
Sel	1 cuillère à café
Sucre	1 cuillère à soupe
Eau	155 ml

Pain complet

Farine de blé complet	280 g
Levure (sèche)	1 cuillère à café
Huile	1½ à 2 cuillères à soupe
Lait	1 à 1½ cuillères à soupe
Sel	1 cuillère à café
Sucre	1 cuillère à soupe
Eau	160 ml

Pain fantaisie

Farine à pain foncé	250 g
Farine de maïs (ou un autre type de farine)	30 g
Levure (sèche)	1 cuillère à café
Huile	1½ à 2 cuillères à soupe
Lait	1 à 1½ cuillères à soupe
Yaourt	½ à 1 cuillère à soupe
Sel	1 cuillère à café
Sucre	1 cuillère à soupe
Eau	155 ml

Ingrédients

Vous pouvez bien sûr préparer un pain grâce à l'une des recettes données ci-dessus, mais une fois que vous êtes lancé(e), il est amusant d'expérimenter en

utilisant différents ingrédients. Pour ce faire il est utile d'en savoir un peu plus sur les différents ingrédients de préparation. Certaines informations utiles à la préparation du pain sont données ci-dessous.

Farine
L'ingrédient principal du pain est la farine. On trouve de nombreux types de farines et mélanges de farine. Le type de farine/grain utilisé changera complètement le type de pain obtenu. Par exemple, la farine de blé contient beaucoup de gluten et elle lève bien mieux qu'une farine plus lourde ; vous aurez donc besoin de moins de levure. Le gluten est une protéine qui se trouve dans les grains comme le blé, l'avoine, le seigle et l'orge. Au fur et à mesure que le pain lève, le gluten forme un réseau qui maintient les petites bulles de gaz carbonique en place et le pain gonfle.

La farine de qualité ou domestique
La plupart des farines blanches sont nommées farine de qualité ou domestique. Elle ne contient presque pas de grains ou de son mais beaucoup de gluten. Ce type de farine est généralement utilisé pour lier les soupes et les sauces, mais convient également à la préparation du pain (blanc).

Farine de froment et farine brute
La farine de froment est une farine blanche. La farine de froment est un peu plus grise est contient une petite quantité de son et de graines. La farine de froment et la farine brute contiennent également beaucoup de gluten.

Farine de blé complet et farine complète brute
La farine de blé complet est préparée à base des grains de blé complet et non traités. Elle contient la totalité du son et des graines du blé. La farine complète est riche en gluten, comme la farine de froment mais est plus lourde en raison de la présence de son et de grains. Le résultat une fois le pain cuit sera plus compact que si vous aviez utilisé uniquement de la farine brute. C'est pourquoi la plupart des boulangers amateurs ajoutent une certaine quantité de farine de blé.

En plus des types de farines décrites ci-dessus, il existe de nombreux types de farine qu'il vous faudra un certain temps pour découvrir : Farine d'avoine, d'orge, de sarrasin, de maïs et de seigle.
Mélanges

La plupart des farines peuvent être mélangées ensemble. Le mélange de farine de sarrasin/d'avoine et de blé est un bon exemple. Vous pouvez aussi essayer un mélange d'avoine et de blé. Il est aussi possible d'acheter différents mélanges dans des magasins, comme farine de mais, farine six grains, neuf grains ou dix grains. Ces mélanges contiennent de la farine et/ou un améliorant de la fermentation.

Mélanges tout en un.
Vous pouvez également acheter des préparations qui contiennent tous les ingrédients, sauf l'eau. Ces mélanges prêts à l'usage sont faciles et rapides à préparer mais sont également plus chers.

Levure
La levure est nécessaire pour que le pain puisse gonfler. Vous pouvez acheter de la levure fraîche (levure de boulanger, en blocs) ou de la levure sèche (sous forme de granulés). Le goût de la levure fraîche est légèrement plus prononcé que celui de la levure sèche. Il existe différentes marques de levure sèche et leur effet est légèrement différent. La levure qui vous convient le mieux, est une pure question de préférence personnelle. Une règle simple est qu'il vous faut environ la moitié du poids de levure sèche (aussi appelée levure instantanée) par rapport au poids de levure fraîche. L'effet de la levure peut être affecté par le contact avec le sel ou la

graisse. Le sel dessèche la levure et la graisse enrobe les cellules de levure, ce qui empêche la pâte de continuer à lever. Il est donc important de s’assurer que la levure, le sel et le beurre ne sont pas trop près les uns des autres dans la machine à pain.

Sel
Le sel améliore le goût du pain, mais joue aussi un rôle dans la formation de la croûte et dans le gonflement du pain (bien que le sel puisse aussi empêcher le pain de monter s’il est en contact direct avec la levure). Le sel renforce la construction du gluten qui donne sa forme au pain. Le sel assure aussi que le pain ne déborde pas du moule de cuisson et ne retombe pas avant d’être bien cuit.
Il est possible de faire cuire du pain avec peu ou pas de sel, mais vous aurez besoin de changer les ingrédients.

Liquides
Le liquide le plus couramment utilisé pour faire du pain est l’eau, mais vous pouvez aussi utiliser du lait ou du lait Ribot. Ceci influence le goût du pain, la façon dont il lève et sa structure.
Les graisses contenues dans le lait entier ont une influence positive sur la fraîcheur, et le lactose du lait stimule la fermentation. Le lait Ribot permet la fabrication d’un pain plus léger qui reste frais plus longtemps.

Sucre
Le sucre ne contribue que peu au processus de fermentation mais détermine le goût du pain. Vous pouvez utilisez du miel, de la mélasse, ou du sirop de sucre plutôt que du sucre. N’utilisez pas de sucre granulé à trop gros grains ou de sucre candy dans la machine à pain. Ils pourraient endommager le revêtement antiadhésif. N’utilisez pas d'édulcorants artificiels, car en général ils ne résistent pas bien à la chaleur.

Graisses
La graisse est un élément qui améliore le pain. Vous n’en avez pas nécessairement besoin, mais le pain est bien meilleur si vous en utilisez La graisse permet à la pâte d’être plus souple, et de lever plus facilement. La graisse enrobe aussi le réseau du gluten, ce qui emprisonne le gaz carbonique à l'intérieur. Le pain est plus aérien et reste frais plus longtemps.
Différents types de graisses conviennent. L’huile (tournesol, ou huile d’olive) le beurre et la margarine donnent un excellent résultat. L’huile rend la croûte moins dure. La margarine permet la formation d'une croûte plus croustillante et améliore également le levage du pain.
Lorsque vous faite cuire du pain aux herbes, vous pouvez utiliser une huile plus parfumée comme de l'huile de noix, parfumée à l'ail ou de l'huile au basilic.

Température
Il est préférable que tous les ingrédients soient à température ambiante quand ils sont placés dans le moule de cuisson.
N’utilisez jamais un liquide qui est trop chaud, car il peut avoir un effet négatif sur la levure.

Aides et conseils

Faites refroidir le pain sur une grille
Après la cuisson, laissez le pain refroidir sur une grille. La chaleur peut s’échapper de tous les côtés.

Coupez le pain une fois qu’il a refroidi.
Il est préférable d’attendre que le pain fait maison ait refroidi avant de le couper. Si le pain est toujours chaud, il vaut mieux le découper à l'aide d'un couteau électrique comme le Princess 2952 Silver.

Conservation du pain
Après que le pain ait refroidi, il est préférable d’envelopper votre pain dans un torchon. La croûte restera belle et croustillante. Des sacs de papier spéciaux conviennent aussi à la conservation du

pain. Le pain ramollira s'il est conservé dans un sac en plastique ou dans le réfrigérateur.

Congélation du pain
Il est préférable d'attendre que le pain fait maison ait refroidi avant de le congeler. Le plus pratique est de le congeler en portions quotidiennes.
Il est préférable de décongeler le pain à température ambiante, parce que le four à micro-ondes dessèche trop rapidement le pain.
Bien qu'il soit possible de congeler le pain ce processus a toujours une influence négative sur la qualité de celui-ci.

Pain plus foncé
Une cuillerée à soupe de poudre de cacao peut être ajoutée à la farine pour donner une couleur plus foncée au pain.
L'influence sur le goût est pratiquement inexistante.

Croûte plus croustillante
Afin d'obtenir un résultat plus croustillant vous pouvez laisser le pain dans la machine pour dix à quinze minutes pendant la phase de conservation de la chaleur.

Si le pain déborde du moule de cuisson
Vous pouvez observer le processus de levage du pain par le hublot du couvercle. Il n'est en général pas souhaitable d'ouvrir le couvercle pendant que le pain lève, car il pourrait retomber, mais si la pâte déborde du moule de cuisson et colle au hublot du couvercle (ceci peut également se produire pendant la cuisson) alors ouvrez brièvement le couvercle. La pâte retombera alors légèrement.

Pain petit et compact
Une quantité de liquide trop importante donne un pain petit et plat. La pâte ne peut pas lever correctement, parce qu'elle est trop humide. Il est aussi possible que la levure soit trop froide.

Pain sec
Une quantité de liquide trop faible produit un pain trop sec. Essayez de rajouter (un peu) plus d'eau ou de lait. Si le pain est bon juste après la cuisson mais se dessèche trop rapidement, ajoutez plus d'huile ou de beurre.

Pain effondré
Si votre pain commence par bien lever mais s'effondre pendant la cuisson, essayez de le faire cuire avec le programme le plus court (BASIC). En général, les programmes les plus longs augmentent le risque de voir le pain s'effondrer lors de la cuisson.

En conclusion

Après avoir lu toutes ces informations vous devriez en théorie être en mesure d'imaginer vos propres recettes préférées. Tout ce qui vous reste à acquérir est un peu d'entraînement. Il est possible que ça ne soit pas si facile, car faire cuire du pain n'est pas une compétence qu'on acquiert en un jour. La recherche du pain parfait peut être parsemée de nombreux obstacles, Mais ne vous découragez pas si vous avez des problèmes quand vous commencez. Demandez à d'autres boulangers amateurs leurs expériences, prenez le temps de lire à ce sujet, faites des recherches sur Internet et, ce qui est encore plus important, continuez à expérimenter car les possibilités sont infinies. Et le pain fait à la maison est le meilleur de tous.

Allgemeine Informationen

Dieser Princess Cool White Brotbackautomat mischt und knetet den Teig und backt anschließend das Brot. Das Gerät ist komplett mit einem Messbecher und Messlöffel sowie mit einer antihaftbeschichteten Backform ausgestattet.
Der Brotbackautomat verfügt über 5 Programme, die Sie für verschiedene Brotsorten verwenden können!

Betrieb und Steuerelemente

Siehe Abbildung 1.

Das Gerät besteht aus den folgenden Einzelteilen:

1 Deckel mit Fenster
2 START/STOP-Taste mit Leuchtanzeige
3 MENU-Taste mit Leuchtanzeige
4 Gehäuse
5 Stahlhaken
6 Messlöffel
7 Messbecher
8 Backform
9 Griff
10 Stromkabel und Stecker
11 Knetvorrichtung

Vor der ersten Verwendung

- **Lesen Sie diese Anweisungen sorgfältig durch und befolgen Sie diese. Heben Sie diese Anleitung für zukünftige Anwendungen auf.**
- **Stellen Sie sicher, dass die Netzspannung mit der auf dem Stromadapter angegebenen Spannung übereinstimmt.**
- **Für dieses Gerät ist eine geerdete Wandsteckdose erforderlich.**

1 Entfernen Sie das Verpackungsmaterial und alle Aufkleber vom Gerät.
2 Reinigen Sie das Gerät und alle Zubehörteile (siehe "Wartung und Reinigung").
3 Stellen Sie das Gerät auf eine flache, stabile Oberfläche, von der es nicht herunterfallen kann.
4 Halten Sie die Backform am Griff fest und setzen Sie sie in das Gerät ein. Drücken Sie sie herunter und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, bis die Form einrastet.
5 Bringen Sie die Knetvorrichtung auf dem Schaft am Boden der Backform an. Drehen Sie die Knetvorrichtung bis Sie merken, dass sie fest auf der Achse angebracht ist.
6 Schließen Sie den Deckel.
7 Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
Es ertönt ein Piepton und ein Licht zeigt das BASIC-Programm an. Dies ist das Standardprogramm.
8 Drücken Sie wiederholt die MENU-Taste, bis das Licht das BAKE-Programm anzeigt. Das BAKE-Programm ist ausgewählt.
9 Drücken Sie die START/STOP-Taste und lassen Sie das Gerät ca. 10 Minuten backen.
Die Leuchtanzeige in der Nähe der START/STOP-Taste blinkt, um anzuzeigen, dass das Programm in Betrieb ist.
10 Zum Stoppen des Programms drücken Sie nach ca. 10 Minuten die START/STOP-Taste länger als drei Sekunden. Es ertönt ein Piepton, der anzeigt, dass das Programm angehalten wurde. Lassen Sie das Gerät abkühlen.
11 Öffnen Sie den Deckel.
12 Halten Sie die Backform am Griff fest, drehen Sie sie gegen den Uhrzeigersinn und nehmen Sie die Form aus dem Gerät heraus.

13 Reinigen Sie die Backform und die Knetvorrichtung und trocknen Sie sie gründlich ab.
Siehe „Wartung und Reinigung."

- **Beim ersten Einschalten können eine leichte Rauchentwicklung sowie ein spezieller Geruch entstehen. Das ist normal und hört bald wieder auf. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung.**
- **Die zu diesem Gerät gehörende Backform ist mit einer Antihaftschicht aus PTFE ausgestattet. Bei der Erhitzung dieser Beschichtung können kleine Gasmengen freigesetzt werden, die für Menschen absolut harmlos sind. Das Nervensystem von Vögeln reagiert jedoch äußerst empfindlich auf diese Gase. Daher sollte das Gerät nicht in der Nähe von Vogelkäfigen verwendet werden (z. B. tropische Vögel wie Papageien).**

Das Gerät für die Nutzung vorbereiten

1 Stellen Sie das Gerät auf eine flache, stabile Oberfläche, von der es nicht herunterfallen kann.
2 Bringen Sie die Knetvorrichtung auf dem Schaft am Boden der Backform an. Drehen Sie die Knetvorrichtung bis Sie merken, dass sie fest auf der Achse angebracht ist.

Vor dem Backen und Einsetzen der Knetvorrichtung empfehlen wir, die Öffnungen rund um die Achse der Knetvorrichtung in der Backform mit Butter einzufetten. Dadurch wird verhindert, dass der Teig daran festklebt und es erleichtert das Entfernen der Knetvorrichtung aus dem Brot, wenn es fertig ist.

Verwendung

Hinzufügen der Zutaten

1 Wiegen Sie die erforderlichen Rezeptzutaten ab.

Füllen Sie das Gerät nur bis zur maximalen Füllhöhe (insgesamt höchstens 500 g); sonst quillt der Teig über die Backform.

2 Geben Sie die Zutaten nacheinander in die Backform. Gießen Sie zuerst Wasser oder Flüssigkeit in die Backform. Fügen Sie dann das Mehl und - je nach Rezept - Zucker, Salz, Butter und Hefe oder Backpulver dazu. Geben Sie die Hefe oder das Backpulver in eine Mehlmulde und jede der anderen Zutaten in eine Ecke der Backform (das ist besonders wichtig bei der Verwendung des Timers).
3 Halten Sie die Backform am Griff fest und setzen Sie sie in das Gerät ein. Drücken Sie sie herunter und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, bis die Form einrastet.
4 Schließen Sie den Deckel.

- **Sorgen Sie dafür, dass das Gerät ausreichend frei steht. So ist sichergestellt, dass der Dampf richtig verteilt wird und Gegenstände in der Nähe des Geräts nicht feucht werden.**
- **Verwenden Sie für die Backform keine scharfen Gegenstände wie Metallspatel, Messer und Gabeln. Diese können die Antihaftschicht beschädigen.**

Programm einstellen

1 Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
Es ertönt ein Piepton und ein Licht zeigt das BASIC-Programm an. Dies ist das Standardprogramm.
2 Wählen Sie das gewünschte Programm aus, indem Sie wiederholt die MENU-Taste drücken, bis das Licht das gewünschte Programm anzeigt.
Siehe „MENU"-Auswahl

Backen

3 Drücken Sie die START/STOP-Taste.
Es ertönt ein Piepton, der anzeigt, dass das ausgewählte Programm gestartet wurde.
Die Leuchtanzeige in der Nähe der START/STOP-Taste blinkt, um anzuzeigen, dass das Programm in Betrieb ist.

- **Zur Vermeidung ungewollter Programmänderungen durch versehentliches Drücken ist die MENU-Taste ab jetzt inaktiv.**
- **Durch Drücken der START/STOP-Taste für mehr als 3 Sekunden kann das Programm gestoppt werden. Es ertönt ein Piepton, der anzeigt, dass das ausgewählte Programm angehalten wurde.**
- **Verwenden Sie das Gerät stets mit geschlossenem Deckel.**
- **Im Falle eines Stromausfalls während des Betriebs schaltet sich das Gerät automatisch aus. Wenn der Strom innerhalb von 15 Minuten wieder zur Verfügung steht, schaltet sich das Gerät automatisch wieder ein. Das Gerät fährt mit dem Programm fort. Dauert der Stromausfall länger als 15 Minuten, wird das Programm nicht beendet. Sollte in diesem Fall der Teig noch nicht aufgegangen sein, können Sie die START/STOP-Taste erneut drücken, um das Programm noch einmal vom Beginn zu starten. Ansonsten entsorgen Sie die Zutaten und fangen Sie nochmal von vorne an.**
- **Verwenden Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie das Gerät während oder nach dem Betrieb anfassen müssen. Das Gerät und die Backform werden heiß.**
- **Das Gerät funktioniert in einer umfangreichen Temperaturskala, aber wenn in einem sehr warmen oder sehr kalten Raum gebacken wird, kann die Brotgröße unterschiedlich ausfallen. Wir empfehlen eine Verwendung bei Temperaturen zwischen 15 und 35 °C.**

Durch das Fenster im Deckel können Sie den Backprozess verfolgen.

Für das BASIC-Programm:

4 Während des Backvorgangs ertönt ein langer Piepton. Dieser Ton macht Sie darauf aufmerksam, Extrazutaten zuzufügen, um das Aroma zu verbesssern (falls gewünscht):
Öffnen Sie den Deckel, geben Sie die gewünschten Zutaten hinzu und schließen Sie den Deckel wieder.

Ende

5 Wenn das Progamm abgelaufen ist, ertönt ein Piepton, der das Programmende anzeigt.
Das Gerät hält das Brot nach dem Backvorgang für eine Stunde warm. So wird eine Kondenswasserbildung auf der Rinde verhindert. Wenn Sie diesen Warmhalteprozess anhalten wollen, dann drücken Sie die START/STOP-Taste länger als 3 Sekunden. Sie hören einen Piepton, der das Programmende anzeigt.

Das Gerät und die Backform sind sehr heiß. Verwenden Sie zum Öffnen des Deckels und zum Herausnehmen der Backform aus dem Gerät Ofenhandschuhe.

6 Öffnen Sie den Deckel.
7 Halten Sie die Backform am Griff fest, drehen Sie sie gegen den Uhrzeigersinn und nehmen Sie die Form aus dem Gerät heraus.
8 Entfernen Sie das Brot aus der Backform, indem Sie diese auf den Kopf stellen und leicht dagegen klopfen. Falls erforderlich können Sie einen Holz- oder Kunststoffspatel benutzen, um das Brot herauszulösen; achten Sie jedoch darauf, die

Antihaftbeschichtung nicht zu beschädigen.
Es kann vorkommen, dass die Knetvorrichtung im Brot steckenbleibt. Verwenden Sie den Stahlhaken, um diese aus dem Brot herauszuholen. Passen Sie beim Herausholen der Knetvorrichtung auf, da diese heiß ist. Lassen Sie das Brot vor dem Anschneiden auf einem Rost abkühlen. (Tipp: Mit dem Princess Elektromesser lässt sich frisches Brot ganz leicht schneiden (Artikelnr. 492952).

9 Lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen, ehe Sie es erneut verwenden.
10 Wenn Sie mit der Benutzung des Geräts fertig sind, dann ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen, bevor Sie es reinigen und verstauen. Siehe „Wartung und Reinigung."

MENU-Auswahl

1 Drücken Sie die MENU-Taste, um zwischen den verschiedenen Programmen hin- und herzuschalten. Das gewählte Programm wird mit einem Licht angezeigt.

Betriebszeit für die verschiedenen Programme:

Programm	Zeit (Std:Min)
BASIC	3:00
WHOLE WHEAT (VOLLKORN)	3:40
QUICK (SCHNELL)	1:38
DOUGH (TEIG)	1:30
BAKE (BACKEN)	0:30

1. BASIC
Dies ist das am meisten verwendete Programm zum Kneten, Aufgehen und Backen von normalem Brot.

2. WHOLE WHEAT (VOLLKORN)
Dieses Programm kann zum Kneten, Aufgehen und Backen von Vollkornbrot verwendet werden.

3. QUICK (SCHNELL)
Dieses Programm kann zum Kneten, Aufgehen und Backen von Broten in kürzerer Zeit als im BASIC-Programm verwendet werden. Mit diesem Programm gebackenes Brot ist normalerweise kleiner und hat eine dichte Textur.

4. DOUGH (TEIG)
Dieses Programm kann zum Kneten und Aufgehen von Teig verwendet werden, ohne diesen zu backen. Der Teig kann zur Herstellung von Brötchen, Pizza, gedämpftem Brot, etc. verwendet werden.

5. BAKE (BACKEN)
Dieses Programm kann zum Backen eines Brots ohne Kneten und Aufgehen verwendet werden.
Hiermit lässt sich auch die Backzeit direkt nach der Verwendung eines anderen Standardbackprogramms erhöhen.

Das Gerät ausschalten und verstauen

1 Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
2 Lassen Sie das Gerät abkühlen.
3 Reinigen Sie das Gerät und alle Zubehörteile (siehe „Wartung und Reinigung").
4 Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen und frostfreien Ort auf.



Wartung und Reinigung

- **Reinigen Sie das Gerät nach der Benutzung gründlich.**

- **Sorgen Sie dafür, dass das Gerät bei der Reinigung nicht an die Steckdose angeschlossen ist.**
- **Reinigen Sie das Gerät nie in heißem Zustand.**
- **Achten Sie darauf, dass keine Feuchtigkeit an die elektrischen Teile des Geräts gelangt.**
- **Tauchen Sie das Gerät, das Stromkabel oder den Stecker nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten.**
- **Verwenden Sie zur Reinigung keine aggressiven Reinigungs- und Scheuermittel oder scharfen Gegenstände (wie Messer oder harte Bürsten).**
- **Nur die Einzel- und Zubehörteile (Backform, Knetvorrichtung, Messlöffel und -behälter sowie der Stahlhaken) sind spülmaschinengeeignet. Das Gerät selbst darf nicht im Geschirrspüler gereinigt werden.**

1. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
2. Reinigen Sie das Gerätegehäuse mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie zum Anfeuchten des Tuchs warmes Wasser und ein wenig Spülmittel.
3. Reinigen Sie die Einzelteile (Backform, Knetvorrichtung, Messlöffel und -behälter sowie den Stahlhaken) in Spülmittelwasser oder im Geschirrspüler.
4. Trocknen Sie das Gerät und die Zubebehörteile gründlich ab, bevor Sie sie verstauen.

Sicherheit

Allgemeine Informationen

- **Lesen Sie diese Anweisungen sorgfältig durch und befolgen Sie diese. Heben Sie diese Anleitung für zukünftige Anwendungen auf.**
- **Verwenden Sie dieses Gerät nur so, wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben.**
- **Verwenden Sie dieses Gerät nur für den Hausgebrauch.**
- **Die Verwendung des Geräts durch Kinder oder Personen mit körperlichen, geistigen oder motorischen Einschränkungen, mit Wahrnehmungseinschränkungen oder mangelnder Kenntnis und Erfahrung kann zu gefährlichen Situationen führen. Für diesen Personenkreis verantwortliche Personen müssen deutliche Anweisungen erteilen oder diesen bei der Verwendung des Geräts beaufsichtigen.**
- **Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern oder von Personen, die dieses nicht sicher bedienen können, auf.**
- **Lassen Sie das Gerät nur von einem qualifizierten Elektriker reparieren. Versuchen Sie keinesfalls, das Gerät selbst zu reparieren.**
- **Verwenden Sie nur vom Hersteller empfohlene Zubehörteile. Die Verwendung anderer Zubehörteile kann zu einem Schaden am Gerät führen, wodurch Gefahren für den Nutzer entstehen können.**
- **Das Gerät ist nicht zur Verwendung mit einem externen Timer oder einer separaten Fernbedienung vorgesehen.**

Elektrizität und Wärme

- Stellen Sie sicher, dass die Netzspannung des Geräts mit der auf dem Stromadapter angegebenen Stromstärke übereinstimmt.
- Verwenden Sie eine geerdete Steckdose, die an einen abgesicherten Stromkreis von mindestens 10 A angeschlossen ist und an den keine anderen leistungsstarken Verbrauchsgeräte angeschlossen sind.
- Verwenden Sie nur eine geerdete Verlängerungsschnur, die für die Stromstärke des Geräts geeignet ist. Wickeln Sie die Verlängerungsschnur vollständig ab und platzieren Sie sie so, dass niemand darüber fallen kann.
- Das Gerät sollte mit einem Fehlerstromschutzschalter versorgt werden, dessen Nennrestbetriebsstrom 30 mA nicht überschreitet.
- Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät für längere Zeit nicht benutzt wird.
- Ziehen Sie am Stecker und nicht am Stromkabel, wenn Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Ziehen Sie nie am Stromkabel, um das Gerät zu bewegen.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn es in Betrieb ist.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn dieses selbst oder das Stromkabel beschädigt ist. Lassen Sie ein beschädigtes Stromkabel von einem qualifizierten Elektriker ersetzen.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät, das Stromkabel und der Stecker nicht mit heißen Quellen wie heißen Herdplatten oder offenen Flammen in Kontakt kommen.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät und der Stecker nicht mit Wasser, anderen Flüssigkeiten oder Chemikalien in Kontakt kommen.
- Nehmen Sie das Gerät nicht auf, wenn es ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose. Verwenden Sie das Gerät nicht mehr.
- Das Gerät und die Teile können während der Benutzung heiß werden. Um Verbrennungen zu vermeiden, sollten Sie vorsichtig sein, wenn Sie das Gerät und die Teile anfassen.
- Um Brandgefahr zu verhindern, muss das Gerät seine Hitze abgeben können. Sorgen Sie also dafür, dass das Gerät ausreichend frei steht und nicht in Kontakt mit brennbarem Material kommen kann. Das Gerät darf nicht abgedeckt werden.
- Lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen, ehe Sie es verstauen, reinigen oder warten.
- Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe anderer Hitzequellen.

Während der Benutzung

- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in feuchten Räumen.
- Verwenden Sie das Gerät nur bei einer Temperatur zwischen 15 °C und 35 °C.
- Stellen Sie das Gerät auf eine flache, stabile Oberfläche, von der es nicht herunterfallen kann.
- Lassen Sie das Kabel nicht über den Rand der Anrichte, der Arbeitsfläche odes des Tisches hängen.
- Stellen Sie sicher, dass das Stromkabel komplett ausgerollt ist.
- Stellen Sie sicher, dass Ihre Hände trocken sind, wenn Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker berühren.
- Schalten Sie das Gerät aus und/oder ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn bei der Benutzung

Störungen auftreten, Sie das Gerät reinigen, Zubehör anbringen oder abnehmen und das Gerät nach der Verwendung verstauen.

- **Lassen Sie das Gerät während der Benutzung niemals unbeaufsichtigt.**
- **Bewegen Sie das Gerät keinesfalls, wenn es noch eingeschaltet oder heiß ist. Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie es bewegen.**
- **Die Backform des Geräts ist mit einer Antihaftschicht aus PTFE ausgestattet. Bei der Erhitzung dieser Beschichtung können kleine Gasmengen freigesetzt werden, die für Menschen absolut harmlos sind. Das Nervensystem von Vögeln reagiert jedoch äußerst empfindlich auf diese Gase. Daher sollte das Gerät nicht in der Nähe von Vogelkäfigen verwendet werden (z. B. tropische Vögel wie Papageien).**

Umwelt

Werfen Sie Verpackungsmaterial wie Kunststoff und Kartons in die dafür vorgesehenen Container.

Wollen Sie das Gerät entsorgen, obwohl es noch richtig funktioniert oder problemlos repariert werden kann, dann sorgen Sie für eine Wiederverwendung des Geräts.

Am Ende der Nutzungsdauer müssen Sie das Gerät auf verantwortungsvolle Weise aufbereiten lassen, sodass das Gerät und dessen Teile wiederverwendet werden können. Stellen Sie das Gerät nicht zum unsortierten Abfall, sondern bringen Sie es zum Händler oder zu einem anerkannten Sammelpunkt. Setzen Sie sich mit Ihrer Stadt in Verbindung, um Informationen über die verfügbaren Abgabe- und Sammelsysteme zu erhalten.

Geltende europäische Richtlinie:
2002/95/EC
2002/96/EC

Einige Brotrezepte

Für die angegebenen Mengen wurden der Messbehälter und der -löffel (mit demTeelöffel- und Esslöffelmaß am Ende) verwendet, die zum Lieferumfang des Brotbackautomaten dazugehören.

Weißbrot

Weizen- oder Weizenauszugsmehl	280 g
Hefe (trocken)	1 Teelöffel
Öl	1½ bis 2 Esslöffel
Milch	1 bis 2 Esslöffel
Salz	1 Teelöffel
Zucker	1 Esslöffel
Wasser	155 ml

Vollkornbrot

Vollkornmehl	280 g
Hefe (trocken)	1 Teelöffel
Öl	1½ bis 2 Esslöffel
Milch	1 bis 1½ Esslöffel
Salz	1 Teelöffel
Zucker	1 Esslöffel
Wasser	160 ml

Mischbrot

Weizenauszugsmehl	250 g
Maismehl (oder eine andere Mehlsorte)	30 g
Hefe (trocken)	1 Teelöffel
Öl	1½ bis 2 Esslöffel
Milch	1 bis 1½ Esslöffel
Joghurt	½ bis 1 Esslöffel
Salz	1 Teelöffel
Zucker	1 Esslöffel
Wasser	155 ml

Zutaten
Sie können natürlich Ihr Brot nach den oben aufgeführten Rezepten backen, aber wenn Sie erst einmal Übung darin haben, macht es Spaß, mit verschiedenen Zutaten zu experimentieren. Daher ist es nützlich, mehr über die unterschiedlichen Brotbackzutaten zu erfahren. Einige nützliche Informationen zum Brotbacken finden Sie nachfolgend.

Mehl
Die Hauptzutat von Brot ist Mehl. Es gibt viele verschiedene Mehlsorten und Mehlmischungen. Das von Ihnen verwendete Getreide macht beim Brot einen großen Unterschied. Weizenmehl zum Beispiel enthält so viel Gluten, dass es besser aufgeht als schwereres Mehl und Sie daher weniger Hefe benötigen. Gluten ist ein Proteinkomplex, der sich in Getreide wie Weizen, Hafer, Roggen und Gerste findet. Wenn das Brot aufgeht, bildet das Gluten ein Netz, das die Kohlendioxidblasen einschließt und so das Brot zum Aufgehen bringt.

Auszugs- oder Hausmehl
Der überwiegende Teil des weißen Mehls wird Auszugs- oder Hausmehl genannt. Es enthält fast keine Kleie oder Keimteilchen, dafür jedoch viel Gluten. Dieses Mehl wird normalerweise zum Binden von Suppen und Soßen verwendet, eignet sich aber auch gut zum Backen von (Weiß-)Brot.

Weizen(auszugs)mehl
Weizenauszugsmehl ist weißes Weizenmehl. Es hat eine etwas grauere Farbe und enthält eine geringe Menge an Kleie und Keimteilchen. Weizenauszugsmehl enthält ebenfalls viel Gluten.

Vollkorn(weizen)mehl
Vollkornweizenmehl wird aus ganzen, unbehandelten Weizenkörnern gemahlen. Es enthält noch die gesamten Kleie- und Keimbestandteile des Weizens. Vollkornmehl enhält, genauos wie Weizenmehl, viel Gluten, ist aber aufgrund der Kleie und Keimteilchen schwerer. Folglich ist das Brot kompakter, wenn es nur mit Vollkornmehl zubereitet wird. Daher fügen die meisten Hausbäcker etwas Weizenmehl hinzu.

Außer diesen Mehlsorten gibt es viele andere Sorten, mit denen Sie nach Herzenslust experimentieren können, wie: Hafer-, Gersten-, Buchweizen-, Mais- und Roggenmehl.

Mehlmischungen
Die meisten Mehlsorten können miteinander vermischt werden. Ein gutes Beispiel ist die Kombination aus Buchweizen-/Hafer-/Weizenmehl. Sie können auch Gerstenmehl/Weizenmehl versuchen. Verschiedene Mischungen sind im Handel erhältlich, wie Maismehl, Sechskorn-, Neunkorn- oder Zehnkornmehl. Diese Mischungen enthalten manchmal Auszugsmehl und/ oder Backmittel.

Fertigmischungen
Sie können natürlich auch Mischungen kaufen, die außer dem Wasser sämtliche Zutaten enthalten. Diese Fertigmischungen sind praktisch und schnell im Gebrauch, sind allerdings auch teurer.

Hefe
Das Brot benötigt Hefe, um aufgehen zu können. Sie können frische Hefe (Würfel) oder Trockenhefe (Granulat) kaufen. Frische Hefe hat einen etwas ausgeprägteren Geschmack als Trockenhefe. Es gibt verschiedene Marken Trockenhefe, die in ihrer Wirkung unterschiedlich sein können. Welche Hefe man bevorzugt, hängt von der persönlichen Vorliebe ab. Als Faustregel gilt, dass Sie im Vergleich zu frischer Hefe ca. die Hälfte des Gewichts an Trockenhefe (auch Instanthefe genannt)

brauchen. Die Wirkung der Hefe kann durch den Kontakt mit Salz oder Fett beeinflusst werden. Salz trocknet die Hefe aus und Fett umschließt die Hefezellen, sodass der Teig nicht mehr aufgehen kann. Daher ist es wichtig, dass Hefe, Salz und Butter im Brotbackautomaten nicht zu dicht beieinander liegen.

Salz
Salz verleiht dem Brot Geschmack, ist aber auch wichtig für die Rinde und das Aufgehen des Brots (obwohl Salz auch das Aufgehen unterbrechen kann, wenn es in direkten Kontakt mit der Hefe kommt). Salz stärkt die Glutenkonstruktion, die dem Brot die Form verleiht. Salz sorgt ebenfalls dafür, dass das Brot nicht über die Backform quillt und dann einfällt, ehe es richtig gebacken ist.
Man kann natriumarmes oder salzfreies Brot backen, muss aber dann die Zutaten ändern.

Flüssigkeiten
Die gebräuchlichste Flüssigkeit zum Brotbacken ist Wasser. Sie können es aber auch mit Milch oder Buttermilch versuchen. Das beeinflusst den Geschmack, das Aufgehen und die Brotstruktur.
Die in Vollmilch enthaltenen Fette wirken sich positiv auf die Frische aus und die Laktose in der Milch regt die fermentative Kraft an. Mit Buttermilch erhält man ein leichteres Brot, das länger frisch bleibt.

Zucker
Zucker trägt nur in geringem Maß zum Aufgehprozess bei, aber es bestimmt den Geschmack des Brots. Anstelle von Zucker können Sie auch Honig, schwarzen Rübensirup oder Sirup verwenden.
Verwenden Sie im Brotbackautomaten keinen grobkörnigen Zucker (harten Zucker) oder Kandiszucker. Diese können die Antihaftschicht beschädigen.
Verwenden Sie keine künstlichen Süßstoffe, da diese im Allgemeinen nicht gut hitzebeständig sind.

Fette
Fett ist eigentlich ein Backmittel. Sie brauchen es nicht unbedingt, aber das Brot gelingt mit Fett viel besser. Fett macht den Teig geschmeidiger und sorgt dafür, dass er einfacher aufgehen kann. Fett umschließt ebenfalls das Glutennetz, sodass das Kohlendioxid im Teig festgehalten wird. So wird das Brot luftiger und bleibt länger frisch.
Geeignet sind verschiedene Fettsorten. Öl (Sonnenblumen- oder Olivenöl), Butter und Margarine führen zu einem ausgezeichneten Ergebnis. Öl macht die Rinde weicher. Margarine sorgt für eine knusprigere Rinde und verbessert ebenfalls den Aufgehprozess. Wenn man Kräuterbrot backt, kann Öl mit einer Geschmacksrichtung, zum Beispiel Walnuss-, Knoblauch- oder Basilikumöl, eine besondere Note hinzufügen.

Temperatur
Am besten werden die Zutaten bei Zimmertemperatur in die Backform gefüllt. Verwenden Sie nie zu warme Flüssigkeiten, da sich dies negativ auf die Hefe auswirken kann.

Hilfsmittel und Tipps

Auf einem Gitter abkühlen lassen
Lassen Sie das Brot nach dem Backen auf einem Gitter abkühlen. So kann die Hitze auf allen Seiten entweichen.

Nach dem Abkühlen schneiden
Selbst gebackenes Brot lässt sich am besten nach dem Abkühlen schneiden. Wenn das Brot noch warm ist, lässt es sich am besten mit einem elektrischen Messer wie dem Princess 2952 Silver Electric Knife schneiden.

Brot aufbewahren
Am besten schlägt man selbst gebackenes Brot nach dem Abkühlen in ein Geschirrtuch ein. So bleibt die Rinde schön knusprig. Auch spezielle Brotbeutel aus Papier sind geeignet. Wird das Brot in einer Plastiktüte oder im Kühlschrank aufbewahrt, wird es weich.

Brot einfrieren
Selbst gebackenes Brot kann nach dem Abkühlen eingefroren werden. Es ist praktisch, das Brot in Tagesportionen einzufrieren.
Tauen Sie das Brot am besten bei Zimmertemperatur auf. In der Mikrowelle trocknet es zu schnell aus.
Obwohl sich Brot einfrieren lässt, wirkt sich dies immer negativ auf die Qualität aus.

Dunkleres Brot
Für eine dunklere Farbe kann zum Mehl 1 Esslöffel Kakaopulver hinzugefügt werden. Dadurch wird der Geschmack kaum beeinflusst.

Knusprigere Rinde
Damit die Rinde knuspriger wird, können Sie das Brot während der Warmhaltephase noch 10 bis 15 Minuten im Automaten lassen.

Wenn der Brotteig aus der Form quillt
Sie können den Aufgehprozess durch das Sichtfenster beobachten. Normalerweise ist davon abzuraten, den Deckel während des Aufgehprozesses zu öffnen, weil dadurch das Brot einfallen kann. Quillt der Teig jedoch über die Backform und klebt er am Sichtfenster (kann auch während des Backens passieren), dann heben Sie ganz kurz den Deckel an. Der Teig fällt dann etwas zusammen.

Kleines, kompaktes Brot
Zu viel Flüssigkeit führt zu einem kleinen, flachen Brot. Der Teig kann nicht richtig aufgehen, weil er zu nass ist. Eventuell war auch die Hefe zu alt.

Trockenes Brot
Zu wenig Flüssigkeit ergibt ein zu trockenes Brot. Nehmen Sie (etwas) mehr Wasser oder Milch. Ist das Brot nach dem Backen in Ordnung, trocknet danach aber schnell aus, dann geben Sie mehr Öl oder Butter dazu.

Eingefallenes Brot
Geht Ihr Brot gut auf, fällt aber während des Backens zusammen? Dann versuchen Sie es mit dem kürzesten Programm (Basic). Bei den längeren Programmen ist die Wahrscheinlichkeit im Allgemeinen größer, dass das Brot beim Backen zusammenfällt.

Zum Schluss

Alle diese Informationen vermitteln eine theoretische Grundlage, um das eigene Lieblingsrezept zu entwickeln. Jetzt fehlt nur noch die Praxis. Das ist zu Beginn gar nicht so einfach, denn Brot backen ist ein Handwerk, das man nicht an einem Tag erlernt. Auf der Suche nach dem perfekten Brot kann es viele Rückschläge geben. Seien Sie nicht enttäuscht, wenn anfangs nicht alles gelingt. Erkundigen Sie sich bei anderen Heimbäckern nach deren Erfahrungen. Lesen Sie etwas darüber, suchen Sie im Internet nach Informationen. Vor allem aber experimentieren Sie, denn die Möglichkeiten sind unbegrenzt. Schließlich schmeckt selbst gebackenes Brot am besten.

Información general

Esta panificadora Princess Cool White mezcla y amasa primero, y después hornea el pan. El aparato está provisto de una taza y una cucharilla medidoras, y un molde de horneado recubierto con una película antiadherente.
La panificadora cuenta con 5 programas que puede usar para asar diferente tipos de pan.

Funcionamiento y manejo

Véase la Figura 1.

El aparato consta de las siguientes partes:
1 Tapa con visor
2 Botón de encendido/apagado (START/STOP) con testigo luminoso
3 Botón para seleccionar el menú (MENU) con testigo luminoso
4 Carcasa
5 Gancho de acero
6 Cucharilla medidora
7 Taza medidora
8 Molde de horneado
9 Empuñadura
10 Cable de alimentación y enchufe
11 Paleta de amasado

Antes del primer uso

- **Lea y observe cuidadosamente las instrucciones. Conserve este manual por si requiere consultarlo en el futuro.**
- **Verifique que el voltaje de alimentación corresponda con el voltaje indicado en la placa del tipo del aparato.**
- **Este aparato debe conectarse a una toma de pared con conexión a tierra.**

1 Retire todo el material de embalaje y las etiquetas del aparato.
2 Limpie el aparato y todos los accesorios (véase ‘Limpieza y mantenimiento’).
3 Coloque el aparato sobre una superficie plana y estable, en un lugar donde no pueda caerse.
4 Sostenga el molde de horneado tomándolo por la empuñadura y colóquelo dentro del aparato, empújelo hacia abajo y gírelo en la dirección de las agujas del reloj hasta que escuche un 'clic'.
5 Coloque la paleta de amasado en el eje que encuentra en el fondo del molde de horneado. Gire la paleta hasta que sienta que ha quedado fija al eje.
6 Cierre la tapa.
7 Conecte el enchufe a una toma de pared.
Escuchará una señal acústica y un testigo luminoso le indicará que el aparato está encendido en el programa básico (BASIC). Este es el programa estándar en que siempre se enciende el aparato.
8 Pulse el botón MENU sucesivamente hasta que el testigo luminoso se encienda indicando el programa de horneado (BAKE). En este momento se habrá seleccionado el programa de horneado.
9 Pulse el botón de encendido/apagado y deje que el aparato hornee durante aproximadamente 10 minutos.
El testigo luminoso del botón de encendido/apagado parpadea indicando que está activo el programa.
10 Transcurridos aproximadamente 10 minutos, pulse el botón de encendido/apagado y sosténgalo pulsado durante más de tres segundos para interrumpir el programa. Escuchará una señal acústica indicando que el programa ha sido suspendido.
Deje enfriar el aparato completamente.

11 Abra la tapa.
12 Tome el molde de horneado por la empuñadura, gírelo en dirección contraria a las agujas del reloj y sáquelo del aparato.
13 Lave el molde de horneado y la paleta y séquelos bien.
Véase el capítulo "Mantenimiento y limpieza".

- **El aparato puede emitir un poco de humo y un olor particular cuando se enciende por primera vez. Esto es normal y desaparece al cabo de poco tiempo. Asegúrese de que el aparato cuenta con suficiente ventilación.**
- **El molde de horneado de este aparato está provisto de una capa antiadherente de PTFE (politetrafluoretileno). Al calentarse, este recubrimiento pueden emitir partículas mínimas de gases que son completamente inofensivas para el hombre. Sin embargo, al parecer, el sistema nervioso de los pájaros es extremadamente sensible a estos gases. Por tal motivo, no use este aparato cerca a una jaula de pájaros (por ejemplo, pájaros ornamentales como los papagayos).**

Instalación del aparato

1 Coloque el aparato sobre una superficie plana y estable, en un lugar donde no pueda caerse.
2 Coloque la paleta de amasado en el eje que encuentra en el fondo del molde de horneado. Gire la paleta hasta que sienta que ha quedado fija al eje.

Antes de hornear, se recomienda rellenar los huecos alrededor del eje de la paleta de amasado con mantequilla antes de colocar la paleta. De esta manera evita que la masa se quede adherida en este lugar, a la vez que facilita el desprendimiento de la paleta cuando esté listo el pan.

Uso

Adición de ingredientes

1 Pese los ingredientes necesarios para la receta.

No llene nunca el aparato más allá de la cantidad máxima indicada (en total, un máximo de 500 g (1,1 lb.); de lo contrario la masa se desbordará sobre el molde de horneado.

2 Incorpore los ingredientes, uno a uno, en el molde de horneado. En primer lugar, vierta agua u otro líquido en el molde de horneado. A continuación añada la harina y – dependiendo de la receta – también azúcar, sal, mantequilla y levadura o polvo de hornear.
Vierta la levadura o el polvo de hornear en un hueco hecho en la harina y cada uno de los demás ingredientes en una esquina del molde de horneado (esto es importante, particularmente, si usa el temporizador).
3 Sostenga el molde de horneado tomándolo por la empuñadura y colóquelo dentro del aparato, empújelo hacia abajo y gírelo en la dirección de las agujas del reloj hasta que escuche un 'clic'.
4 Cierre la tapa.

- **Asegúrese de que hay suficiente espacio libre alrededor del aparato. De esta manera el vapor se distribuye adecuadamente y no se empañará ningún objeto colocado cerca del aparato.**
- **No use objetos con filo dentro del molde de horneado, por ejemplo, espátulas de metal, cuchillos o tenedores. Estos pueden dañar la capa antiadherente.**

Ajuste del programa

1 Conecte el enchufe a una toma de pared.
Escuchará una señal acústica y un testigo luminoso le indicará que el aparato está encendido en el programa básico (BASIC). Este es el programa estándar en que siempre se enciende el aparato.

2 Seleccione el programa requerido pulsando sucesivamente el botón de menú (MENU) hasta que el testigo luminoso se encienda en el programa correspondiente.
Véase el capítulo "Selección de un MENÚ".

Horneado

3 Pulse el botón de encendido/apagado (START/STOP). Escuchará una señal acústica breve para indicar que se ha puesto en marcha el programa seleccionado.
El testigo luminoso del botón de encendido/apagado parpadea indicando que está activo el programa.

- **A partir de ahora el botón MENU estará inactivo, esto con el fin de evitar el cambio a otro programa al pulsar involuntariamente el botón.**
- **Para suspender el programa pulse el botón START/STOP durante más de 3 segundos consecutivos. Escuchará una señal acústica breve para indicar que el programa ha sido suspendido.**
- **Mantenga siempre la tapa cerrada mientras esté usando el aparato.**
- **El aparato se apaga automáticamente si se produce un fallo en el suministro eléctrico mientras está en uso. El aparato volverá a encenderse automáticamente si el fluido eléctrico se restablece en un intervalo de 15 minutos. En tal caso, el aparato continuará con la parte restante del programa.
Si la falta de suministro eléctrico dura más de 15 minutos, el programa no podrá ser recuperado. Si, en este caso, la masa no hubiese llegado todavía a la fase de crecimiento, puede pulsar el botón START/STOP para iniciar el programa desde el principio. En caso contrario, tire los ingredientes y vuelva a empezar de nuevo.**
- **Use guantes si debe manipular el aparato durante el uso o poco después de haberlo usado. Tanto el aparato como el molde de horneado se calientan.**
- **El aparato funciona correctamente en un amplio rango de temperaturas, no obstante, el crecimiento de la masa puede ser diferente si hornea en un cuarto demasiado caliente o demasiado frío. Recomendamos usar el aparato a una temperatura ambiente entre 15 y 35°C.**

Puede seguir el proceso de horneado mirando a través del visor que trae la tapa.

Para el programa BASIC:

4 Durante el proceso de horneado escuchará una señal acústica prolongada. Esta señal es una alerta para que añada ingredientes adicionales para darle un mejor sabor al pan (si lo requiere).
Abra la tapa, añada los ingredientes requeridos y vuelva a cerrar la tapa.

Fin

5 El aparato emite una señal acústica para indicarle que el programa ha sido concluido.
El aparato mantendrá caliente el pan durante una hora después de haber concluido el programa de horneado. De esta manera se evita que la condensación penetre en la corteza. Si desea suspender este proceso de calentamiento, pulse el botón START/ STOP durante más de 3 segundos consecutivos. Una señal acústica le

indicará que el programa ha sido concluido.

Tanto el aparato como el molde de horneado alcanzan altas temperaturas. Use guantes para abrir la tapa y para sacar el molde de horneado del aparato.

6 Abra la tapa.
7 Tome el molde de horneado por la empuñadura, gírelo en dirección contraria a las agujas del reloj y sáquelo del aparato.
8 Para sacar la barra de pan, voltee el molde de horneado boca abajo y dele unos golpecitos suaves. Si lo requiere, use una espátula de madera o plástico para retirar la barra de pan; no obstante, tenga cuidado de no dañar la capa antiadherente.
La paleta de amasado queda introducida en la masa. Use el gancho de acero para retirarla del pan. Tenga cuidado al removerla, la paleta estará caliente.
Deje enfriar el pan sobre una parrilla antes de cortarlo. Consejo: el pan fresco se corta fácilmente con el cuchillo eléctrico de Princess (Artículo núm. 492952).
9 Deje enfriar el aparato lo suficiente antes de usarlo nuevamente.
10 Al terminar de usar el aparato, retire el enchufe de la toma de corriente y déjelo enfriar completamente antes de guardarlo.
Véase el capítulo "Mantenimiento y limpieza".

Selección de un MENÚ

1 Pulse el botón MENU para conmutar entre los diferentes programas. Un testigo luminoso indicará el programa seleccionado.

Tiempo de funcionamiento para los diferentes programas:

Programa	Tiempo (hora:min)
BASIC	3:00
WHOLE WHEAT	3:40
QUICK	1:38
DOUGH	1:30
BAKE	0:30

1. BASIC (Básico)
Es el programa de mayor uso para amasar, crecer y hornear un pan normal.

2. WHOLE WHEAT (trigo integral)
Este programa puede usarse para amasar, crecer y hornear un pan de trigo integral.

3. QUICK (rápido)
Este programa puede usarse para amasar, crecer y hornear barras de pan en un menor tiempo que el programa BASIC. El pan horneado con este programa es, normalmente, más pequeño y de textura más densa.

4. DOUGH (amasado)
Este programa puede usarse para amasar y crecer la masa sin hornearla. La masa puede usarse después para hacer rollitos de pan, pizza, pan al vapor, etc.

5. BAKE (horneado)
Este programa puede usarse para hornear una barra de pan sin amasar ni crecer la masa.
También puede usarse para aumentar el tiempo de horneado, según el gusto, inmediatamente después de usar otro programa estándar de horneado.

Apagar y guardar el aparato

1 Retire el enchufe de la toma de alimentación.
2 Deje enfriar el aparato.
3 Limpie el aparato y todos los accesorios (véase "Limpieza y mantenimiento").
4 Guarde el aparato en un lugar seco, libre de temperaturas bajas extremas.

Mantenimiento y limpieza

- **Lave muy bien el aparato después de usarlo.**
- **Asegúrese de que el aparato no esté conectado a la toma de alimentación cuando vaya a limpiarlo.**
- **No limpie nunca el aparato si aún está caliente.**
- **Asegúrese de que la humedad no penetre en las partes eléctricas del aparato.**
- **No sumerja nunca el aparato, el cable o el enchufe en agua o en otro líquido.**
- **No use limpiadores agresivos, abrasivos, ni objetos afilados (como cuchillos o cepillos de cerda dura) para limpiar el aparato.**
- **Únicamente las partes y los accesorios sueltos (molde de horneado, paleta de amasado, cucharilla y taza medidoras, y el gancho de acero) pueden lavarse en el lavaplatos eléctrico. El aparato en sí no es apto para el lavaplatos eléctrico.**

1 Retire el enchufe de la toma de alimentación y deje que el aparato se enfríe completamente.
2 Limpie la parte externa del aparato con un paño suave y húmedo. Use agua caliente y un detergente líquido para humedecer el paño.
3 Lave las partes sueltas (molde de horneado, paleta de amasado, cucharilla y taza medidoras, y el gancho de acero) con agua y jabón o en el lavaplatos eléctrico.
4 Seque bien el aparato y los accesorios antes de guardarlos.

Seguridad

Información general

- **Lea y observe cuidadosamente las instrucciones. Conserve este manual por si requiere consultarlo en el futuro.**
- **Utilice este aparato únicamente en la forma que se describe en las instrucciones.**
- **Este aparato está concebido para uso doméstico únicamente.**
- **El uso de este aparato por niños o personas con impedimentos físicos, sensoriales, mentales o motrices, así como sin conocimientos y experiencia, puede ocasionar situaciones peligrosas. Aquellos responsables de la seguridad de tales personas deben impartir instrucciones claras o vigilar el uso del aparato.**
- **Mantenga el aparato fuera del alcance de los niño o personas que no puedan utilizarlo de manera segura.**
- **Haga reparar el aparato únicamente por un electricista cualificado. No trate nunca de reparar el aparato usted mismo.**
- **Utilice únicamente los accesorios recomendados por el proveedor. El uso de otros accesorios diferentes puede ocasionar daños al aparato y poner en peligro al usuario.**

- El aparato no está concebido para ser utilizado con un temporizador externo o un sistema de mando a distancia aparte.

Electricidad y fuentes de calor

- Antes de usar el aparato, verifique que el voltaje de alimentación corresponda con el voltaje indicado en la placa del tipo.
- Use una toma de alimentación con conexión a tierra que esté conectada a un circuito protegido por fusibles de como mínimo 10 A y al que no estén conectados otros aparatos que consuman demasiada energía.
- Si usa un cable de extensión, use uno que tenga conexión a tierra y que sea apto para la potencia de salida del aparato. Desenrolle completamente el cable y tiéndalo de manera que nadie pueda tropezar con él.
- El aparato debe protegerse mediante un dispositivo de corriente residual (RCD) con un índice de corriente residual operativa que no exceda los 30 mA.
- Desconecte siempre el enchufe de la toma de alimentación cuando no vaya a usar el aparato durante un largo período.
- Al retirar el enchufe de la toma, asegúrese de tirar siempre del enchufe y no del cable.
- No tire nunca del cable para desplazar el aparato de un lugar a otro.
- No desplace el aparato de un lugar a otro mientras está en funcionamiento.
- No use el aparato si éste o el cable de alimentación están averiados. Haga sustituir el cable deteriorado por un electricista cualificado.
- Asegúrese de que ni el aparato, ni el cable, ni el enchufe están en contacto con fuentes de calor, por ejemplo, con una placa caliente de la estufa o una llama.
- Asegúrese de que el aparato y el cable de corriente no estén en contacto con el agua, otros líquidos o productos químicos.
- No recoja nunca el aparato cuando haya caído en el agua. Retire el enchufe de la toma de alimentación. No vuelva a utilizar más el aparato.
- El aparato y sus partes pueden calentarse mientras está en uso. Para evitar quemaduras, tenga cuidado al tocar el aparato y sus partes.
- El aparato debe poder liberar el calor para evitar riesgos de incendio. Asegúrese de que el aparato esté lo suficientemente libre y que no haga contacto con materiales inflamables. No se debe cubrir el aparato.
- Deje enfriar el aparato antes de guardarlo, limpiarlo o hacerle mantenimiento.
- No use el aparato cerca a otra fuente de calor.

Durante el uso

- No use nunca este aparato fuera del hogar.
- No use nunca el aparato en un lugar húmedo.
- Use el aparato únicamente a una temperatura entre 15 y 35 °C.
- Coloque el aparato sobre una superficie plana y estable, en un lugar donde no pueda caerse.
- No deje que el cable quede colgando por el borde del fregadero, la encimera o la mesa.
- Asegúrese siempre de que el cable esté desenrollado completamente.
- Asegúrese de tener las manos secas cuando toque el aparato, el cable o el enchufe.

- **Apague el aparato y retire el enchufe de la toma de alimentación si se presentan fallos durante el uso, antes de limpiarlo, cuando vaya a colocar o a retirar un accesorio o cuando vaya a guardarlo después de usarlo.**
- **No deje el aparato sin vigilancia mientras está en uso.**
- **No desplace nunca el aparato mientras esté encendido o si aún está caliente. Antes de desplazar el aparato de un lugar a otro, apáguelo y espere a que se enfríe.**
- **El molde de horneado está provisto de una capa antiadherente de PTFE. Al calentarse, este recubrimiento pueden emitir partículas mínimas de gases que son completamente inofensivas para el hombre. Sin embargo, al parecer, el sistema nervioso de los pájaros es extremadamente sensible a estos gases. Por tal motivo, no use este aparato cerca a una jaula de pájaros (por ejemplo, pájaros ornamentales como los papagayos).**

Medio ambiente

Tire el material de embalaje, como plástico y cajas, en los contenedores destinados para ello.

Si desea desprenderse del aparato estando todavía en buen estado, o si puede repararse fácilmente, por favor, asegúrese de que pueda reciclarse.

Al final de la vida útil debe hacer procesar el aparato de forma responsable de manera que éste o sus partes puedan ser reutilizadas. No tire el aparato junto con los residuos no clasificados; en su lugar llévelo a la tienda donde lo adquirió o a un lugar de recolección autorizado. Póngase en contacto con las autoridades municipales para solicitar información acerca de los lugares de recolección autorizados.

Normativa europea vigente:
2002/95/EC
2002/96/EC

Algunas recetas para hornear pan

Las cantidades indicadas han sido medidas con la taza y la cucharilla medidoras (con medidas de cucharada y cucharadita en los extremos) que viene incluida en el aparato.

Pan blanco

Harina de trigo o integral	280 g
Levadura (seca)	1 cucharadita
Aceite	1½ a 2 cucharadas
Leche	1 a 2 cucharadas
Sal	1 cucharadita
Azúcar	1 cucharada
Agua	155 ml

Pan de trigo integral

Harina de trigo integral	280 g
Levadura (seca)	1 cucharadita
Aceite	1½ a 2 cucharadas
Leche	1 a 1½ cucharadas
Sal	1 cucharadita
Azúcar	1 cucharada
Agua	160 ml

Pan mixto

Sémola de trigo	250 g
Sémola de maíz (u otro tipo de harina)	30 g
Levadura (seca)	1 cucharadita
Aceite	1½ a 2 cucharadas
Leche	1 a 1½ cucharadas
Yoghurt	½ a 1 cucharada
Sal	1 cucharadita
Azúcar	1 cucharada
Agua	155 ml

Ingredientes

Por supuesto, puede hornear pan usando cualquiera de las recetas indicadas anteriormente, no obstante, una vez tenga experiencia, es divertido experimentar usando otros ingredientes diferentes. En tal caso, es útil tener conocimiento sobre los diferentes ingredientes que pueden usarse para hornear pan. A continuación alguna información práctica que le ayudará para hornear el pan.

Harina

La harina es el principal ingrediente del pan. Hay muchas clases y mezclas de harina diferentes. El tipo de grano que utilice determina las propiedades del pan. Por ejemplo, la harina de trigo contiene tanto gluten que la masa crece mejor que la harina pesada, por lo tanto, requerirá menos cantidad de levadura. El gluten es un componente proteínico que se encuentra en los granos como la harina, la avena, el centeno y la cebada. Cuando el pan está en la fase de fermentación, el gluten va formando una red que retiene burbujas de dióxido de carbono; esta es la razón para que el pan crezca.

Harina patente o harina casera
La mayor parte de las harinas blancas se conoce con el nombre de harina patente o harina casera. Esta harina casi no contiene salvado o germen, pero sí mucho gluten. Esta harina suele utilizarse para espesar sopas y salsas, no obstante, también es buena para hornear pan (blanco).

Harina de trigo y sémola de trigo
La harina de trigo es harina integral blanca. La harina integral tiene un color grisáceo y contiene una pequeña cantidad de salvado y germen. Tanto la harina de trigo como la sémola de trigo tienen alto contenido de gluten.

Harina de trigo integral y sémola de trigo integral
La harina de trigo integral se obtiene a partir de granos de trigo enteros, sin procesar. Contiene todo el salvado y el germen del trigo. La harina de trigo integral contiene, al igual que la harina de trigo, gran cantidad de gluten, sin embargo, es más pesada debido al salvado y al germen. Como resultado, el pan será más compacto si se prepara con harina de trigo integral únicamente. Por esta razón, la mayoría de los panaderos añade un poco de harina de trigo a la mezcla.

Además de estas clases de harina y sémola, existen también otras clases que le permitirán maravillarse experimentando nuevas recetas, entre ellas: harina de avena, sémola de cebada, harina de alforfón, sémola de maíz y harina de centeno.

Mezclas de sémola
La mayor parte de las sémolas se puede mezclar. La combinación de harina de alforfón, harina de avena y harina de trigo es un buen ejemplo de ello. También puede probar sémola de cebada con harina de trigo. Algunas mezclas ya se pueden adquirir en las tiendas, por ejemplo, sémola de maíz, sémola de seis granos, de nueve granos o diez granos. Estas mezclas, a veces, contienen harina o un mejorador del pan.

Mezclas todo en uno
También se pueden comprar mezclas que ya traen todos los ingredientes, excepto el agua. Estas mezclas "todo en uno" son fáciles y rápidas de usar, pero cuestan un poco más.

Levadura
La levadura se necesita para hacer crecer el pan. Puede comprar levadura fresca (bloquecitos) o levadura seca (gránulos). El sabor de la levadura fresca es un poco más pronunciado que el de la levadura seca. Hay varias marcas de levadura seca y su efecto puede variar un poco entre cada marca. No puede decirse que hay una mejor que otra, es una cuestión de gusto personal. Como regla general se puede decir que se requiere la mitad de la levadura seca (conocida también como levadura instantánea) en comparación con la levadura fresca. El efecto de la levadura puede afectarse si hace contacto con sal o grasa. La sal seca la levadura y la grasa inhibe sus células impidiendo que el paz crezca. Por eso, es importante tener en cuenta que la levadura, la sal y la mantequilla no estén colocadas muy cerca la una de la otra en la panificadora.

Sal
La sal añade sabor al pan, pero también es importante para la corteza y el crecimiento (aunque también puede impedir que crezca si hace contacto directo con la levadura). La sal refuerza la estructura del gluten, que le da forma al pan. La sal también impide que la masa se desborde del molde y luego se asiente antes de estar bien horneado.
Se puede hornear pan con bajo contenido de sodio o sin sal, para ello deberá variar los ingredientes.

Líquidos
El líquido más común utilizado para hornear pan es el agua, sin embargo, también puede usar leche o suero de leche. Estos ingredientes influyen en el sabor, el crecimiento y la estructura del pan.
La grasa contenida en la leche entera influye positivamente en la frescura, y la lactosa estimula el poder de fermentación. El suero de la leche produce un pan más liviano que dura fresco por más tiempo.

Azúcar
El azúcar contribuye mínimamente en el proceso de crecimiento, no obstante, determina el sabor del pan. En lugar de azúcar se puede usar también miel, melaza o jarabe. No use ninguna clase de azúcar de gránulo largo (azúcar dura) o caramelo en la panificadora. Estos pueden dañar la capa antiadherente. No use edulcorantes artificiales ya que, normalmente, estos no son buenos resistentes al calor.

Grasas
La grasa, de hecho, es un ingrediente mejorador del pan. No necesariamente hay que usarla, sin embargo, el pan sabe mucho mejor si se cuenta entre los ingredientes. La grasa hace más maleable la masa y asegura que pueda crecer más fácilmente. La grasa, además, encapsula la red de gluten, atrapando el dióxido de carbono. Así, el pan queda más esponjoso y se conserva fresco por más tiempo.
Hay diferentes tipos de grasa aptos para hornear pan. El aceite (de girasol o de oliva), la mantequilla y la margarina ofrecen resultados excelentes. El aceite suaviza la corteza. La margarina hace más crocante la corteza y mejora el proceso de crecimiento. Si hornea pan de hierbas, es bueno usar un aceite con especias, por ejemplo, con nueces, con ajo o con albahaca.

Temperatura
El mejor resultado se obtiene si los ingredientes están a temperatura ambiente al ponerlos en el molde. No use nunca un líquido que esté demasiado caliente ya

que puede influir de manera negativa en la levadura.

Ayudas y consejos

Enfríe el pan sobre una parrilla.
Después de horneado, deje enfriar el pan sobre una parrilla. De esta manera el calor puede liberarse por todos los lados.

Corte el pan después de que se haya enfriado.
El pan horneado en casa se corta más fácil si se ha dejado enfriar. Si el pan aún está caliente, entonces se corta mejor si usa un cuchillo eléctrico, por ejemplo, el Princess 2952 Silver Electric Knife.

Guardar el pan
La mejor manera de conservar el pan horneado en casa en envolverlo en un paño de cocina después de enfriado. De esta manera la corteza se conserva en crocante y en buen estado. También puede usar bolsas de papel especiales para el pan. El pan se ablanda si se guarda en bolsa plástica o en la nevera.

Congelar el pan
El pan horneado en casa se congela mejor si se ha dejado enfriar. Es muy práctico congelarlo en porciones diarias.
La mejor manera de descongelarlo es a temperatura ambiente ya que el microondas lo reseca rápidamente. Aunque el pan pueda congelarse, esto siempre afecta su calidad.

Pan oscuro
Puede añadir una cucharada de cacao en polvo a la harina para dar un color más oscuro al pan. Este casi no influye en el sabor.

Corteza más crocante
Para lograr una corteza crocante puede dejar el pan en el aparato unos diez o quince minutos durante la fase de mantener caliente al final del ciclo.

Si el pan se desborda del molde
Puede seguir el proceso de crecimiento a través del visor de la tapa. Por lo general no es recomendable abrir la tapa durante el proceso de crecimiento ya que esto puede hacer que la masa se asiente, no obstante, si la masa se desborda del molde y se pega contra el visor (esto también puede ocurrir durante el horneado), abra un momento la tapa. Como resultado, la masa se asentará un poco.

Pan pequeño y compacto
Si usa demasiado líquido obtendrá un pan pequeño y aplanado. La masa no podrá crecer apropiadamente porque está demasiado húmeda. Además, la levadura también puede haber estado demasiado fría.

Pan seco
Si usa muy poca agua obtendrá un pan demasiado seco. Haga la prueba usando (un poco) más agua o leche. Si el pan está bien después de horneado, pero se reseca rápidamente, añada más aceite o mantequilla.

Pan asentado
Si el pan crece adecuadamente pero se asienta durante el horneado, pruebe horneándolo en el programa más corto (Basic). Por lo general, los programas más largos aumentan el riesgo de que el pan se asiente durante el horneado.

Por último

Después de haber leído esta información, usted estará, en teoría, en capacidad de preparar sus recetas favoritas. Todo lo que falta es la práctica. Sin embargo, no será fácil ya que hornear pan es todo un arte que no se aprende de un día para otro. Podrá encontrar muchos contratiempos antes de hornear el pan perfecto. No se desilusione si tiene problemas las primeras veces. Pregúntele a otras personas que también horneen el pan en casa sobre sus experiencias, tómese tiempo para leer sobre el tema, consulte en Internet y, lo más importante, no deje de experimentar, las posibilidades son infinitas. Recuerde que el pan horneado en casa sabe mejor.

Informazioni generali

Questa macchina per pane Princess Cool White mescola e impasta la pasta e poi cuoce il pane. L'apparecchio è fornito completo con una tazza ed un cucchiaio per le misurazioni ed uno stampo per forno con rivestimento anti-aderente.
La macchina per il pane è dotata di 5 programmi che è possibile usare per vari tipi di pane!

Funzionamento e comandi

Vedere figura 1.

L'apparecchio comprende i componenti che seguono:
1 Coperchio con finestra
2 Pulsante START/STOP (avvio/stop) con spia luminosa
3 Pulsante MENU con spia luminosa
4 Alloggiamento
5 Gancio in acciaio
6 Cucchiaio di misurazione
7 Tazza di misurazione
8 Stampo da forno
9 Maniglia
10 Cavo di alimentazione e spina
11 Impastatrice

Al momento del primo utilizzo

- **Leggere e seguire attentamente queste istruzioni. Conservare questo manuale per riferimento futuro.**
- **Assicurarsi che la tensione di rete sia la stessa indicata sulla targhetta dati apposta sul dispositivo.**
- **Questo apparecchio richiede una presa dotata di messa a terra.**

1 Rimuovere tutto il materiale di imballaggio e gli adesivi dall'apparecchio.
2 Pulire l'apparecchio e tutti gli accessori (vedere 'Manutenzione e pulizia').
3 Porre l'apparecchio su una superficie piana e solida, per evitare che cada.
4 Prendere lo stampo per il forno con la maniglia e metterlo nell'elettrodomestico, premerlo e ruotarlo in senso orario fino a che non si incastra in posizione.
5 Mettere l'impastatrice sull'albero sul fondo dello stampo. Ruotare l'impastatrice fino a che non si avverte che è fissa sull'albero.
6 Chiudere il coperchio.
7 Inserire la spina nella presa a muro. Si sento un bip ed una spia luminosa indica il programma BASIC (base). Questo è il programma predefinito.
8 Premere il pulsante MENU ripetutamente fino a che la spia luminosa indica il programma BAKE (cottura al forno). Il programma BAKE (cottura al forno) è selezionato.
9 Premere il pulsante START/STOP (avvio/stop) e lasciare che l'apparecchio cuocia per circa 10 minuti.
Le spie luminose intorno al pulsante START/STOP (avvio/stop) lampeggiano per mostrare che il programma è in esecuzione.
10 Dopo circa 10 minuti, premere il pulsante START/STOP (avvio/stop) per più di tre secondi per interrompere il programma. Si sente un bip che indica che il programma è stato arrestato. Lasciare raffreddare l'apparecchio.
11 Aprire il coperchio.
12 Prendere lo stampo con la maniglia e ruotarlo in senso antiorario per estrarlo dall'apparecchio.
13 Pulire lo stampo e la impastatrice e asciugarli completamente. Vedere 'Manutenzione e pulizia'.

- **L'apparecchio potrebbe emettere un po' di fumo e un odore caratteristico quando viene acceso per la prima volta. Questo è normale e finisce subito. Assicurarsi che l'apparecchio abbia una ventilazione sufficiente.**
- **Lo stampo da forno in dotazione con questo apparecchio è rifinito con un rivestimento PTFE anti-aderente. Il riscaldamento di tale rivestimento può produrre piccole quantità di gas, assolutamente innocue per l'uomo. Il sistema nervoso degli uccelli, però, si è rivelato estremamente sensibile a questi gas. Pertanto, l'apparecchio non deve essere usato vicino a gabbie per uccelli (per esempio, uccelli tropicali come pappagalli).**

Preparare l'apparecchio all'uso

1 Porre l'apparecchio su una superficie piana e solida, per evitare che cada.
2 Mettere l'impastatrice sull'albero sul fondo dello stampo. Ruotare l'impastatrice fino a che non si avverte che è fissa sull'albero.

Prima della cottura, si consiglia di riempire i fori intorno all'albero della impastatrice nello stampo da forno con burro, prima di inserire l'impastatrice. Questo evita che la pasta aderisca in quei punti e facilita la rimozione del pane dalla impastatrice quando è pronto.

Uso

Aggiunta ingredienti

1 Pesare gli ingredienti necessari alla ricetta.

Non riempire mai l'apparecchio con una quantità superiore a quella massima (un totale massimo di 500 g (1.1 lb.); altrimenti la pasta fuoriesce dallo stampo.

2 Aggiungere gli ingredienti nello stampo, uno alla volta. Iniziare versando acqua o altro liquido nello stampo. Poi aggiungere la farina e - a seconda della ricetta - aggiungere zucchero, sale, burro e lievito o lievito in polvere. Mettere il lievito o il lievito in polvere in una cavità della farina e ogni altro ingrediente in un angolo dello stampo (questo è particolarmente importante quando si usa il timer).
3 Prendere lo stampo per il forno con la maniglia e metterlo nell'elettrodomestico, premerlo e ruotarlo in senso orario fino a che non si incastra in posizione.
4 Chiudere il coperchio.

- **Assicurarsi che vi sia sufficiente spazio libero intorno all'apparecchio. Questo assicura che il vapore sia distribuito bene e che gli oggetti vicini all'apparecchio non diventino umidi.**
- **Non usare oggetti taglienti con lo stampo, come spatole di metallo, coltelli e forchette. Questo potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente.**

Impostazione del programma

1 Inserire la spina nella presa a muro. Si sento un bip ed una spia luminosa indica il programma BASIC (base). Questo è il programma predefinito.
2 Selezionare il programma desiderato premendo ripetutamente il pulsante MENU fino a che la spia luminosa indica il programma desiderato. Vedere 'Scelta del MENU'.

Cottura al forno

3 Premere il pulsante START/STOP (avvio/stop). Si sente un breve bip che indica che è stato avviato il programma selezionato. Le spie luminose intorno al pulsante START/STOP (avvio/stop) lampeggiano per mostrare che il programma è in esecuzione.

- **Il pulsante MENU non attivo da questo momento per evitare modifiche non intenzionali del programma a causa della pressione accidentale di questo pulsante.**
- **Il programma può essere interrotto premendo il pulsante START/STOP (avvio/pausa) per più di 3 secondi. Si sente un breve bip che indica che il programma è stato interrotto.**
- **Usare sempre l'apparecchio con il coperchio chiuso.**
- **L'apparecchio si spegne automaticamente in caso di interruzione dell'alimentazione elettrica durante l'uso. L'apparecchio si accende di nuovo quando viene ripristinata l'alimentazione elettrica entro 15 minuti. L'apparecchio quindi completa il programma.**
  Se l'assenza di alimentazione supera i 15 minuti, il programma non viene conservato. Se, in questo caso, la pasta non ha ancora iniziato la fase di lievitazione, è possibile premere il pulsante START/STOP (avvio/stop) per riavviare il programma dall'inizio. Altrimenti, eliminare gli ingredienti e ricominciare.
- **Usare guanti da forno se è necessario toccare l'apparecchio durante o dopo l'uso. L'apparecchio e lo stampo diventano caldi.**
- **L'apparecchio lavora bene in una vasta gamma di temperature, ma ci potrebbe essere una differenza nella dimensione del pane in un ambiente molto caldo o in un ambiente molto freddo. Consigliamo di usare l'apparecchio a temperature tra 15 e 35°C.**

È possibile tenere traccia del processo di cottura al forno guardando dalla finestra nel coperchio.

Per il programma BASIC (base):

4 Durante il processo di cottura al forno, si sente un lungo bip. Questo bip avvisa che è necessario aggiungere altri ingredienti per migliorare il sapore (se necessario):
Aprire il coperchio ed aggiungere gli ingredienti necessari e chiudere di nuovo il coperchio.

Fine

5 Quando il programma finisce, si sentiranno dei bip che avvisano della fine del programma.
L'apparecchio conserva il pane caldo per un'ora dopo la cottura. Questo evita la formazione di condensa sulla crosta. Se si desidera interrompere il processo di riscaldamento, premere il pulsante START/STOP (avvio/stop) per più di 3 secondi. Si sentirà un bip che indica la fine del programma.

L'apparecchio e lo stampo sono molto caldi. Usare guanti da forno per aprire il coperchio ed estrarre lo stampo dall'apparecchio.

6 Aprire il coperchio.
7 Prendere lo stampo con la maniglia e ruotarlo in senso antiorario per estrarlo dall'apparecchio.
8 Rimuovere il pane dallo stampo mettendo lo stampo stesso a testa in giù e scuotendolo delicatamente. Se necessario, è possibile usare una spatola in legno o plastica per rimuovere il pane; prestare attenzione, però, a non danneggiare il rivestimento anti-aderente.
L'impastatrice potrebbe rimanere nel pane. Usare il gancio di acciaio per rimuoverla dal pane. Fare attenzione durante la rimozione; è calda.
Far raffreddare il pane su uno scaffale prima di tagliarlo. (Consiglio: è possibile tagliare il pane fresco in modo facile con il coltello elettrico Princess (Articolo n. 492952).

9 Prima di usarlo di nuovo, lasciare raffreddare a sufficienza l’apparecchio.
10 Dopo aver completato l’uso dell’apparecchio, rimuovere la spina dalla presa a muro e lasciar raffreddare l’apparecchio a sufficienza prima di pulirlo e conservarlo.
Vedere ‘Manutenzione e pulizia’.

Scelta del MENU

1 Premere il pulsante MENU per spostarsi tra i diversi programmi. Il programma selezionato è indicato da una spia.

Tempo di funzionamento per i diversi programmi:

Programma	Tempo (ora:min)
BASIC (base)	3:00
WHOLE WHEAT (integrale)	3:40
QUICK (rapido)	1:38
DOUGH (pasta)	1:30
BAKE (cottura al forno)	0:30

1. BASIC (base)
Questo è il programma più usato per impastare, lievitare e cuocere al forno il pane normale.

2. WHOLE WHEAT (integrale)
Questo programma può essere usato per impastare, lievitare e cuocere al forno il pane integrale.

3. QUICK (rapido)
Questo programma può essere usato per impastare, lievitare e far cuocere il pane in un tempo ridotto rispetto al programma BASIC (base). Il pane cotto con questo programma di solito ha dimensioni inferiori con una grana densa.

4. DOUGH (pasta)
Questo programma può essere usato per impastare e lievitare la pasta senza cottura. La pasta può essere usata per panini, pizza, pane al vapore, ecc.

5. BAKE (cottura al forno)
Questo programma può essere usato per cuocere del pane senza impasto e lievitazione.
Può anche essere usato per accrescere il tempo di cottura con le impostazioni preferite direttamente dopo aver usato un altro programma standard di cottura al forno.

Spegnimento e conservazione dell’apparecchio

1 Rimuovere la spina dalla presa a muro.
2 Lasciar raffreddare l’apparecchio.
3 Pulire l’apparecchio e tutti gli accessori (vedere ‘Manutenzione e pulizia’).
4 Riporre l’apparecchio in un luogo asciutto, al riparo dal gelo.



Manutenzione e pulizia

- **Pulire completamente l’apparecchio dopo l’uso.**
- **Assicurarsi che l’apparecchio non sia collegato alla presa a muro quando lo si pulisce.**
- **Non pulire mai l’apparecchio quando è ancora caldo.**
- **Assicurarsi che i componenti elettrici dell’apparecchio non entrino a contatto con l’acqua.**
- **Non immergere mai l’apparecchio, il cavo di alimentazione o la spina in acqua o altro liquido.**
- **Non usare mai prodotti per la pulizia aggressivi o abrasivi o oggetti**

taglienti (come un coltello o una spazzola dura) per pulire l’apparecchio.

- **Solo le parti rimuovibili e gli accessori (stampo da forno, impastatrice, cucchiaio e tazza di misurazione, gancio in acciaio) possono essere lavati in lavastoviglie. L’apparecchio non può essere lavato in lavastoviglie.**

1 Togliere immediatamente la spina dalla presa a muro e lasciare raffreddare completamente l’elettrodomestico.
2 Pulire l’alloggiamento dell’apparecchio con un panno morbido e umido. Usare acqua calda e un po’ di detersivo liquido per inumidire il panno.
3 Pulire le parti rimuovibili (stampo da forno, impastatrice, cucchiaio e tazza di misurazione, gancio in acciaio) in acqua saponata o in lavastoviglie.
4 Asciugare l’apparecchio e gli accessori completamente prima di conservarli.

Sicurezza

Informazioni generali

- **Leggere e seguire attentamente queste istruzioni. Conservare questo manuale per riferimento futuro.**
- **Utilizzare l’apparecchio solo in conformità con queste istruzioni.**
- **Questo apparecchio è adatto solo per l’uso domestico.**
- **L’utilizzo di questo apparecchio da parte di bambini o di persone con disabilità fisiche, sensoriali, mentali o motorie, che non possiedono la necessaria conoscenza ed esperienza, può creare rischi. Le persone responsabili della sicurezza di tali soggetti dovranno fornire istruzioni esplicite o essere presenti quando l’apparecchio viene utilizzato.**
- **Mantenere l’apparecchio fuori dalla portata dei bambini e delle persone che potrebbero non essere in grado di utilizzarlo in piena sicurezza.**
- **Le riparazioni devono essere eseguite solo da un elettricista specializzato. Non tentare mai di riparare l’apparecchio da soli.**
- **Usare solo gli accessori consigliati dal fornitore. L’utilizzo di accessori diversi può danneggiare l’apparecchio, creando situazioni pericolose per l’utente.**
- **L’apparecchio non è progettato per essere usato con timer esterno o sistemi separati di controllo a distanza.**

Elettricità e calore

- **Prima dell’uso, verificare che la tensione di rete sia la stessa indicata sulla targhetta riportante il tipo di apparecchio.**
- **Usare una messa a terra collegata ad un circuito dotato di fusibili di almeno 10 A e a cui non sono collegati altri carichi pesanti.**
- **Se si usa una prolunga, usarne del tipo messo a terra, adatto alla tensione nominale dell’apparecchio. Svolgere completamente la prolunga e posizionarla in modo che nessuno possa calpestarla.**
- **L’apparecchio deve essere alimentato attraverso un dispositivo a corrente residua (RCD) che abbia una corrente operativa residua non superiore a 30 mA.**
- **Rimuovere sempre la spina dalla relativa presa a muro se l’apparecchio non viene usato per un lungo periodo di tempo.**
- **Quando si toglie la spina dalla presa a muro, tirare la spina stessa e non il cavo elettrico.**

- Non spostare mai l’apparecchio tirando il cavo di alimentazione.
- Non spostare mai l’apparecchio durante l’uso.
- Non utilizzare l’apparecchio se esso o il cavo sono danneggiati. Far sostituire i cavi di alimentazione danneggiati da tecnici qualificati.
- Assicurarsi che l’apparecchio, il cavo di alimentazione e la spina non entrino in contatto con fonti di calore, quali piastre roventi o fiamme vive.
- Assicurarsi che l’apparecchio e il cavo di alimentazione non entrino in contatto con l'acqua, altri fluidi o agenti chimici.
- Non raccogliere l’apparecchio se cade in acqua. Togliere immediatamente la spina dal muro. Non usare più l’apparecchio.
- L’apparecchio e parti dello stesso possono raggiungere temperature elevate nella fase di utilizzo. Per evitare di scottarsi, prestare attenzione al contatto con l’apparecchio e le sue parti.
- L’apparecchio deve riuscire a disperdere il calore per evitare un rischio di incendio. Assicurarsi che l’apparecchio abbia spazio sufficiente attorno e non entri in contatto con materiale infiammabile. L’apparecchio non deve essere coperto.
- Consentire all’apparecchio di raffreddarsi prima di riporlo, pulirlo o portarlo in assistenza.
- Non usare l’apparecchio vicino ad un’altra fonte di calore.

Durante l’uso

- Non utilizzare mai l’elettrodomestico all’aperto.
- Non usare mai l’apparecchio in un ambiente umido.
- Usare l’apparecchio solo a temperature comprese tra 15 °C e 35 °C.
- Collocare l’apparecchio su una superficie piana e solida, per evitare che cada.
- Non lasciare mai il cavo di alimentazione oscillare da piano di lavoro o tavolo.
- Assicurarsi sempre che il cavo di alimentazione sia stato bene svolto.
- Prima di toccare l’elettrodomestico, il cavo di alimentazione o la spina assicurarsi che le mani siano perfettamente asciutte.
- Spegnere l’apparecchio e/o togliere la spina dalla presa a muro in caso di funzionamento non conforme durante l’uso, prima di pulirlo, prima di applicare o togliere un accessorio e prima di riporlo dopo l’uso.
- Non lasciare mai l’elettrodomestico in uso incustodito.
- Non spostare mai l’apparecchio acceso o ancora caldo. Prima di spostare l’apparecchio, spegnerlo e aspettare finché è freddo.
- Lo stampo di questo apparecchio ha un rivestimento PTFE anti-aderente. Il riscaldamento di tale rivestimento può produrre piccole quantità di gas, assolutamente innocue per l’uomo. Il sistema nervoso degli uccelli, però, si è rivelato estremamente sensibile a questi gas. Pertanto, l’apparecchio non deve essere usato vicino a gabbie per uccelli (per esempio, uccelli tropicali come pappagalli).

L’ambiente

Smaltire il materiale di confezionamento, quali la plastica e le scatole, negli appositi contenitori di raccolta.

Se si desidera smaltire l’apparecchio quando funziona ancora bene o può essere facilmente riparato, assicurarsi che l’apparecchio venga riciclato.

Quando l’apparecchio giunge alla fine della vita d’uso, deve essere smaltito in modo responsabile, assicurando il riciclo dell'apparecchio stesso o delle sue parti. Non smaltire l’apparecchio tra i rifiuti comuni; consegnarlo presso il punto vendita in cui è stato acquisto o presso un punto di raccolta. Contattare le autorità locali per sapere dove si trova il punto di raccolta più vicino.

Linee guida europee applicabili:
2002/95/CE
2002/96/CE

Alcune ricette per il pane

Per le quantità sono stati usati, la tazza di misurazione e il cucchiaio di misurazione (con la misura di cucchiaino e cucchiaio alle estremità), in dotazione con la macchina per il pane.

Pane bianco

Farina di grano o farina di frumento	280 g
Lievito (secco)	1 cucchiaino
Olio	da 1½ a 2 cucchiai
Latte	da 1 a 2 cucchiai
Sale	1 cucchiaino
Zucchero	1 cucchiaio
Acqua	155 ml

Pane integrale

Farina integrale	280 g
Lievito (secco)	1 cucchiaino
Olio	da 1½ a 2 cucchiai
Latte	da 1 a 1½ cucchiai
Sale	1 cucchiaino
Zucchero	1 cucchiaio
Acqua	160 ml

Pane misto

Farina di frumento	250 g
Farina gialla (o altro tipo di farina)	30 g
Lievito (secco)	1 cucchiaino
Olio	da 1½ a 2 cucchiai
Latte	da 1 a 1½ cucchiai
Yogurt	da ½ a 1 cucchiaio
Sale	1 cucchiaino
Zucchero	1 cucchiaio
Acqua	155 ml

Ingredienti

È possibile, ovviamente, cuocere il pane usando una delle ricette suddette, ma una volta aver imparato, è divertente sperimentare usando diversi ingredienti. Per farlo, è utile conoscere maggiori informazioni sui vari ingredienti per la preparazione del pane. Alcune informazioni utili quando si prepara il pane sono presentate di seguito.

Farina
L’ingrediente principale del pane è la farina. Ci sono molti tipi diversi di farina e miscele di farina. Il tipo di farina usato fa una grande differenza per il pane. Per esempio, la farina di grano contiene così tanto glutine che lievita meglio rispetto alla farina più pesante e, pertanto, c'è bisogno di meno lievito. Il glutine è un composto proteico che si trova nei cereali, come grano, avena, segale e orzo. Quando il pane lievita, il glutine forma una rete che trattiene le bolle di biossido di carbonio e questo fa lievitare il pane.

'Patent flour' o farine domestiche
La maggior parte della farina bianca è detta 'patent flour' o farina domestica. Quasi non contiene fibra o semi, ma contiene molto glutine. Questa farina di solito è usata per legare zuppe e salse, ma va bene anche per preparare pane (bianco).

Farina di grano e farina di frumento
La farina di grano è farina di frumento bianca. La farina di frumento è un po' più grigia e contiene una piccola quantità di fibre e semi. La farina di grano e la farina di frumento contengono anche molto glutine.

Farina integrale
La farina integrale è preparata da grano intero, non trattato. Contiene tutta la fibra e i semi del grano. La farina integrale ha, come la farina di grano, molto glutine, ma è più pesante a causa di fibre e semi. Come risultato, il pane sarà più compatto se è fatto solo usando farina integrale. Pertanto, alcuni fornai aggiungono farina di grano.

Oltre a questi tipi di farina, ci sono molti altri tipi che è possibile conoscere, per la soddisfazione del proprio palato, ad esempio: farina d'avena, farina di grano, farina di mais e farina di segale.
Miscele di farina

La maggior parte delle farine può essere mescolata. La combinazione di farina di grano saraceno/farina d'avena/farina di grano è un buon esempio. È anche possibile mescolare farina di orzo/farina di grano. Varie miscele possono inoltre essere acquistate in negozi, come farina gialla, farina ai sei cereali, farina ai nove cereali o farina ai dieci cereali. Queste miscele a volte contengono esaltatori della farina e/o del pane.

Miscele tutto in uno
È inoltre possibile comprare miscele che contengono tutti gli ingredienti, tranne l'acqua. Queste miscele tutte in uno sono facili e veloci da usare, ma sono anche più costose.

Lievito
Il lievito è necessario per far crescere il pane. È possibile comprare lievito fresco (a cubetti) o lievito secco (a granelli). Il gusto del lievito fresco è leggermente più forte di quello del lievito secco. Ci sono varie marche di lievito secco e l'effetto che producono varia in qualche modo. Il lievito che si adatta meglio alle proprie esigenze è una questione di preferenza personale. Ad occhio, si può dire che si ha bisogno di circa metà del peso di lievito secco (detto anche lievito istantaneo) rispetto al lievito fresco. L'effetto del lievito può essere influenzato se il lievito viene a contatto con sale o grassi. Il sale asciuga il lievito e i grassi racchiudono le cellule del lievito, cosicché la pasta non lievita più. È, pertanto, importante assicurare che il lievito, il sale e il burro non siano messi troppo vicino l'uno all'altro nella macchina per il pane.

Sale
Il sale aggiunge il gusto al pane, ma è importante anche per la crosta e per la lievitazione (sebbene il sale possa interrompere la lievitazione del pane se viene a contatto diretto con il lievito). Il sale rafforza la formazione di glutine che dà forma al pane. Il sale assicura anche che il pane non fuoriesca dallo stampo e poi si sgonfi prima di essere ben cotto.
È possibile cuocere pane con poco sodio o senza sale, ma sarà necessario variare gli ingredienti.

Liquidi
Il liquido più comune usato per cuocere il pane è l'acqua, ma si può usare anche latte o latticello. Questo influenza il gusto, la lievitazione e la struttura del pane.

I grassi del latte intero hanno un'influenza positiva sulla freschezza e il lattosio del latte stimola la fermentazione. Il latticello produce un pane più leggero che resta fresco più a lungo.

Zucchero
Lo zucchero dà solo un piccolo contributo al processo di lievitazione, ma determina il gusto del pane. Invece dello zucchero, è possibile usare miele, melassa o sciroppo. Non usare zucchero a grana grossa (zucchero duro) o zucchero a velo nella macchina per il pane. Questo potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente. Non usare dolcificanti artificiali, perché generalmente non sopportano bene il calore.

Grassi
Il grasso è, infatti, un esaltatore del pane. Non è necessario usarlo, ma il pane viene molto più buono se lo si usa. Il grasso rende la pasta più soffice e assicura una più facile lievitazione. Il grasso racchiude anche il glutine, in modo che il biossido di carbonio sia trattenuto. Questo rende il pane più leggero e lo mantiene fresco più a lungo.
Sono adatti vari tipi di grasso. L'olio (olio di girasole o olio di oliva, il burro e la margarina danno un risultato eccellente. L'olio rende la crosta più morbida. La margarina produce una crosta più croccante e migliora anche il processo di lievitazione. Quando si cuoce il pane alle erbe, l'uso di una olio aromatizzato potrebbe dare sapore, ad esempio l'olio di noce, l'olio all'aglio o l'olio al basilico.

Temperatura
È bene che gli ingredienti siano a temperatura ambiente quando vengono messi nello stampo. Non usare mai un liquido troppo caldo, perché questo può avere un effetto negativo sul lievito.

Consigli e suggerimenti

Raffreddare il pane su una griglia
Dopo la cottura, lasciare raffreddare il pane su una griglia. Il calore può disperdersi da tutti i lati.

Tagliare il pane quando diventa freddo.
Il pane fatto in casa si taglia meglio quando diventa freddo. Se il pane è ancora caldo, è meglio tagliarlo usando un coltello elettrico, come il coltello elettrico Princess 2952 Silver.

Conservazione del pane
Una volta freddo, è bene avvolgere il pane fatto in casa in uno strofinaccio. Questo mantiene la crosta fresca e croccante. Sono anche disponibili buste in carta speciali per il pane. Il pane diventa morbido se viene tenuto in una busta di plastica o in frigorifero.

Congelamento del pane
Il pane fatto in casa può essere congelato quando diventa freddo. È utile congelarlo in porzioni quotidiane.
È meglio scongelare il pane a temperatura ambiente, perché il forno a microonde lo asciuga troppo velocemente.
Sebbene il pane possa essere congelato, questo ha sempre un effetto negativo sulla qualità.

Pane più scuro
Un cucchiaio di cacao in polvere può essere aggiunto alla farina per regalare al pane un colore più scuro. Questo non ha quasi influenza sul sapore.

Crosta più croccante
Per ottenere una crosta più croccante, è possibile lasciare il pane nella macchina da dieci a quindici minuti durante la fase in cui viene tenuto in caldo.

Se il pane fuoriesce dallo stampo
È possibile guardare il processo di lievitazione attraverso la finestra. Di solito, non è buona idea aprire il coperchio durante il processo di lievitazione, perché ciò può far sgonfiare il pane, ma se la pasta esce fuori dallo stampo e si attacca alla finestra (questo può verificarsi durante la cottura al forno), poi aprire lievemente il coperchio. La pasta così si sgonfierà un poco.

Pane di piccole dimensioni, compatto
Troppo liquido produce un pane di piccole dimensioni, piatto. La pasta non lievita bene, perché è troppo umida. Il lievito potrebbe anche essere troppo vecchio.

Pane secco
Troppo poco liquido produce pane troppo secco. Cercare di usare (un po') più acqua o latte. Se il pane è buono dopo la cottura, ma si asciuga rapidamente, aggiungere più olio o burro.

Pane sgonfiato
Se il pane cresce bene, ma si sgonfia durante la cottura, cercare di cuocerlo usando il programma più breve (Basic – base). In generale, i programmi più lunghi aumentano le possibilità che il pane si sgonfi durante la cottura.

Infine…

Dopo aver letto tutte queste informazioni, si dovrebbe, in teoria, essere in grado di riuscire nelle proprie ricette preferite. Tutto quello che manca è la pratica. Potrebbe non essere facile, comunque, perché la cottura del pane è una capacità che non si apprende in un giorno. La ricerca del pane perfetto può avere molte battute d'arresto. Non bisogna lasciarsi scoraggiare dai problemi iniziali. Chiedere alle altre persone che fanno il pane in casa chiarimenti sulle loro esperienze, prendersi tempo per leggere l'argomento, cercare le cose in Internet e, cosa più importante, continuare a sperimentare, perché le possibilità sono infinite. Dopo tutto, il pane fatto in casa è il più gustoso.

Allmän information

Denna Princess Cool White bakmaskin blandar och knådar degen och bakar därefter brödet. Apparaten levereras komplett med måttbägare och måttsked samt en bakform med teflonbeläggning. Bakmaskinen har 5 program som du kan använda till olika typer av bröd!

Användning och reglage

Se figur 1.

Apparaten innehåller följande komponenter:
1 Lock med fönster
2 START/STOP-knapp med indikatorlampa
3 MENU-knapp med indikatorlampa
4 Hölje
5 Stålkrok
6 Måttsked
7 Måttbägare
8 Bakform
9 Handtag
10 Nätsladd och kontakt
11 Knådare

Innan första användning

- **Läs och följ dessa anvisningar noggrant. Förvara denna bruksanvisning för framtida bruk.**
- **Kontrollera att nätspänningen är densamma som den som anges på apparatens märkplatta.**
- **Denna apparat kräver en jordad väggkontakt.**

1 Avlägsna allt förpackningsmaterial och alla dekaler från apparaten.
2 Rengör apparaten och alla tillbehör (se ”Underhåll och rengöring”).
3 Ställ apparaten på en plan, stabil yta där den inte kan ramla.
4 Håll bakformen i handtaget och placera den i apparaten, tryck ned den och vrid den medurs tills formen klickar fast i läge.
5 Placera knådaren på axeln längst ned i formen. Vrid knådaren tills du känner att den är fixerad på axeln.
6 Stäng locket.
7 Sätt kontakten i vägguttaget.
En signal hörs och en lampa indikerar programmet BASIC. Detta är standardprogrammet.
8 Tryck på knappen MENU upprepade gånger tills lampan indikerar programmet BAKE. Programmet BAKE väljs.
9 Tryck på knappen START/STOP och låt apparaten baka i ungefär 10 minuter. Indikatorlamporna runt knappen START/STOP blinkar för att visa att programmet körs.
10 Efter ungefär 10 minuter, tryck på knappen START/STOP i mer än tre sekunder för att stoppa programmet. En signal hörs som ett tecken att programmet stoppats.
Låt apparaten kallna.
11 Öppna locket.
12 Håll bakformen med handtaget och vrid moturs och avlägsna den från apparaten.
13 Rengör bakformen och knådaren och torka av dem ordentligt.
Se ”Underhåll och rengöring”.

- **Apparaten kan avge lite rök och en karaktäristisk lukt när den slås på för första gången. Detta är normalt och slutar snart. Kontrollera att apparaten har tillräcklig ventilation.**
- **Bakformen som levereras med denna apparat har en teflonbeläggning. Vid uppvärmning kan denna beläggning frigöra små mängder gaser som är helt ofarliga för människor. Men det**

har visat sig att fåglars nervsystem är extremt känsligt för dessa gaser. Därför bör denna apparat inte användas i närheten av burfåglar (till exempel tropiska fåglar som papegojor).

Förbereda apparaten för användning

1 Ställ apparaten på en plan, stabil yta där den inte kan ramla.
2 Placera knådaren på axeln längst ned i formen. Vrid knådaren tills du känner att den är fixerad på axeln.

Innan bakning, rekommenderas att fylla hålen runt knådarens axel i bakformen med smör innan knådaren sätts på plats. Detta förhindrar degen från att fastna i dess plats och underlättar avlägsnande av knådaren från brödet när det är klart.

Användning

Tillsätta ingredienser

1 Väg erfordrad mängd ingredienser för receptet.

Fyll aldrig apparaten med mer än den maximala mängden (ett total maximum på 500 g (1.1 lb.); annars rinner degen över i bakformen.

2 Tillsätt ingredienserna en och en i bakformen. Börja med att hälla vatten eller vätska i bakformen. Tillsätt därefter vetemjöl och, beroende på receptet, socker, salt, smör och jäst eller bakpulver.
Lägg jästen eller bakpulvret i en urgröpning i vetemjölet och var och en av övriga ingredienser i ett hörn i bakformen (detta är särskilt viktigt om du använder timern).
3 Håll bakformen i handtaget och placera den i apparaten, tryck ned den och vrid den medurs tills formen klickar fast i läge.
4 Stäng locket.

- **Se till att det finns tillräckligt mycket ledigt utrymme runt apparaten. Detta garanterar att ångan som fördelas väl och saker i närheten av apparaten inte blir fuktiga.**
- **Använd inte vassa verktyg med formen, som till exempel metallspatlar, knivar och gafflar. Detta kan skada teflonbeläggningen.**

Ställa in programmet

1 Sätt kontakten i vägguttaget.
En signal hörs och en lampa indikerar programmet BASIC. Detta är standardprogrammet.
2 Välj önskat program genom att trycka på knappen MENU upprepade gånger tills lampan indikerar erfordrat program. Se ”MENY-val”.

Baka

3 Tryck på knappen START/STOP. En kort signal hörs för att indikera att det valda programmet startas.
Indikatorlamporna runt knappen START/STOP blinkar för att visa att programmet körs.

- **Knappen MENU är inaktiverad från nu för att undvika oönskade programändringar genom att av misstag trycka på denna knapp.**
- **Programmet kan stoppas genom att trycka på knappen START/STOP i mer än 3 sekunder. En kort signal hörs för att indikera att programmet har stoppats.**
- **Använd alltid apparaten med locket stängt.**
- **Apparaten stängs automatiskt av vid strömavbrott när den används. Apparaten slås automatiskt på igen när strömmen är återställd inom 15 minuter. Apparaten avslutar då programmet.
Om strömavbrottet överskrider 15 minuter, kan programmet inte avslutas. Om, i detta fall, degen ännu**

inte gått in i jäsningsfasen, kan du trycka på knappen START/STOP för att starta om programmet från början. Eller kasta ingredienserna och börja om igen.

- **Använd grytvantar om du måste ta i apparaten under eller efter användning. Apparaten och bakformen blir heta.**
- **Apparaten fungerar bra inom ett brett temperaturintervall, men det kan vara skillnad på brödbakning i ett mycket varmt rum eller i et mycket kallt rum. Vi föreslår att apparaten används i temperaturer mellan 15 och 35 °C.**

Du kan hålla koll på bakningsprocessen genom att titta genom fönstret i locket.

För programmet BASIC:

4 Under bakningsprocessen hörs en lång signal. Denna signal betyder att du kan tillsätta extra ingredienser för att förbättra smaken (om erfordras): Öppna locket och tillsätt erfordrade ingredienser och stäng locket igen.

Slut

5 När programmet är slut, hörs signaler för att uppmärksamma dig på att programmet är slut.
Apparaten håller brödet varmt i en timme när det bakats. Detta förhindrar kondensation på skorpan. Om du vill stoppa denna varningsprocess, tryck på knappen START/STOP i mer än 3 sekunder. Du hör en signal som indikerar att programmet är klart.

Apparaten och bakformen blir mycket heta. Använd grytvantar för att öppna locket och ta ut bakformen ur apparaten.

6 Öppna locket.
7 Håll bakformen med handtaget, vrid moturs och avlägsna bakformen från apparaten.
8 Avlägsna brödet från bakformen genom att vända formen upp och ned och knacka lite lätt på den. Om erfordras kan du använda en trä- eller plastspatel för att avlägsna brödet; var försiktig så att du inte skadar teflonbeläggningen.
Knådaren kan sitta kvar i limpan. Använd stålkroken för att avlägsna den från brödet. Var försiktig när du avlägsnar den; den är het.
Låt brödet kallna på ett galler innan du skär upp det. (Tips: du kan enkelt skära upp nybakat bröd med Princess elektrisk kniv (artikelnummer 492952).
9 Låt apparaten kallna tillräckligt innan du använder den igen.
10 När du är färdig med apparaten, drag ur kontakten ur vägguttaget, och låt apparaten kallna tillräckligt innan du rengör den och ställer undan den.
Se ”Underhåll och rengöring”.

MENY-val

1 Tryck på knappen MENU för att växla mellan olika program. Det valda programmet indikeras med en lampa.

Drifttid för de olika programmen:

Program	Tid (Tim:min)
BASIC (BAS)	3:00
WHOLE WHEAT (FULLKORN)	3:40
QUICK (SNABB)	1:38
DOUGH (DEG)	1:30
BAKE (BAKA)	0:30

1. BASIC (BAS)
Detta är det mest använda programmet för knådning, jäsning och bakning av vanligt bröd.

2. WHOLE WHEAT (FULLKORN)
Detta program kan användas för att knåda, jäsa och baka ett fullkornsbröd.

3. QUICK (SNABB)
Detta program kan användas för att knåda, jäsa och baka limpor på kortare tid än programmet BASIC. Bröd bakat med detta program är vanligtvis mindre med en kompakt struktur.

4. DOUGH (DEG)
Detta program kan användas för att knåda och jäsa deg utan att baka det. Degen kan användas för att baka frallor, pizza, ångat bröd, etc.

5. BAKE (BAKA)
Detta program kan användas för att baka bröd utan att knåda och jäsa det.
Det kan även användas för att öka bakningstiden med föredragna inställningar direkt efter ett annat standardbakningsprogram använts.

Stänga av och förvara apparaten

1 Drag ur kontakten ur vägguttaget.
2 Låt apparaten kallna.
3 Rengör apparaten och alla tillbehör (se ”Underhåll och rengöring”).
4 Förvara apparaten på en torr, frostfri plats.

Underhåll och rengöring

- **Rengör apparaten grundligt efter användning.**
- **Kontrollera att apparaten inte är ansluten till vägguttaget när du ska rengöra den.**
- **Rengör aldrig apparaten när den fortfarande är het.**
- **Se till att ingen fukt kommer i kontakt med apparatens elektriska delar.**
- **Doppa aldrig apparaten, nätsladden eller kontakten i vatten eller annan vätska.**
- **Använd aldrig aggressiva eller slipande rengöringsmedel eller vassa föremål (t.ex. knivar eller hårda borstar) för att rengöra apparaten.**
- **Endast lösa delar och tillbehör (bakform, knådare, måttsked och måttbägare samt stålkroken) får diskas i diskmaskin. Själva apparaten får inte rengöras i diskmaskin.**

1 Drag ur kontakten ur vägguttaget och låt apparaten kallna helt.
2 Rengör apparatens hölje med en mjuk, fuktig trasa. Använd varmt vatten och lite diskmedel för att fukta trasan.
3 Rengör lösa delar och tillbehör (bakform, knådare, måttsked och måttbägare samt stålkroken) i såpvatten eller i diskmaskin.
4 Torka apparaten och tillbehören ordentligt innan de ställs undan.

Säkerhet

Allmän information

- **Läs och följ dessa anvisningar noggrant. Förvara denna bruksanvisning för framtida bruk.**
- **Använd endast denna apparat så som beskrivs i denna bruksanvisning.**
- **Denna apparat är endast avsedd för hushållsbruk.**
- **Användningen av denna apparat av barn eller personer med en fysisk, sensorisk, mental eller motorisk begränsning eller som saknar kunskap och erfarenhet kan leda till farliga situationer. Personer som ansvarar för dessa personers säkerhet måste ge tydliga instruktioner eller övervaka apparatens användning.**

- Håll apparaten utom räckhåll för barn och personer som inte kan använda den säkert.
- Reparationer ska utföras av en kvalificerad elektriker. Försök aldrig reparera apparaten själv!
- Använd endast de tillbehör som rekommenderas av tillverkaren. Användning av andra tillbehör kan skada apparaten och faror kan uppstå för användaren.
- Apparaten är inte avsedd att användas med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollssystem.

Elektricitet och värme

- Kontrollera att nätspänningen överensstämmer med den som anges på apparatens märkplatta.
- Använd en jordad kontakt som är ansluten till en säkrad krets på minst 10 A och till vilken inga andra tunga belastningar är anslutna.
- Om du använder en förlängningssladd, använd en jordad förlängningssladd som passar apparatens märkeffekt. Rulla ut förlängningssladden helt och lägg den så att ingen kan snubbla över den.
- Apparaten bör ha en jordfelsavkännare (RCD) med en utlösningsström som inte överskrider 30 mA.
- Drag alltid ur kontakten ur vägguttaget när apparaten inte kommer att användas under en längre period.
- När du drar ur kontakten ur vägguttaget, drag i kontakten och inte i nätsladden.
- Drag aldrig i nätsladden för att flytta apparaten.
- Flytta aldrig apparaten när den används.
- Använd inte apparaten om apparaten eller nätsladden är skadade. Låt en kvalificerad elektriker byta en skadad sladd.
- Kontrollera att apparaten, nätsladden och kontakten inte kommer i kontakt med andra värmekällor, t.ex. en varm kokplatta eller öppen eld.
- Kontrollera att apparaten, nätsladden och kontakten inte kommer i kontakt med vatten, andra vätskor eller kemikalier.
- Plocka inte upp apparaten om den ramlar i vatten. Drag ur kontakten ur vägguttaget direkt. Använd inte apparaten mer.
- Apparaten och dess delar kan bli heta när apparaten används. För att undvika brännskador, var försiktig när du tar i apparaten och dess delar.
- Apparaten måste kunna frigöra sin värme för att undvika brandrisk. Kontrollera att apparaten har tillräckligt med utrymme runt om och inte kommer i kontakt med brännbara material. Apparaten får inte täckas över.
- Låt apparaten kallna innan du ställer undan den, rengör den eller utför underhållsarbete.
- Använd inte apparaten i närheten av andra värmekällor.

Vid användning

- Använd aldrig apparaten utomhus.
- Använd aldrig apparaten i ett fuktigt rum.
- Använd endast apparaten vid en temperatur mellan 15 °C och 35 °C.
- Ställ apparaten på en plan, stabil yta där den inte kan ramla.
- Låt aldrig sladden hänga över diskbänkens, arbetsytans eller bordets kant.
- Se alltid till att nätsladden har rullats ut helt.

- **Se till att händerna är torra när du tar i apparaten, nätsladden eller kontakten.**
- **Stäng av apparaten och drag ur kontakten ur vägguttaget om fel uppstår vid användning samt innan rengöring, om ett tillbehör ska sättas på eller avlägsnas eller om du ska ställa undan apparaten efter användning.**
- **Lämna aldrig apparaten oövervakad när den används.**
- **Flytta aldrig apparaten när den är påslagen eller fortfarande är varm. Innan du flyttar apparaten, stäng av den och vänta tills den kallnat.**
- **Denna apparats form har en teflonbeläggning. Vid uppvärmning kan denna beläggning frigöra små mängder gaser som är helt ofarliga för människor. Men det har visat sig att fåglars nervsystem är extremt känsligt för dessa gaser. Därför bör denna apparat inte användas i närheten av burfåglar (till exempel tropiska fåglar som papegojor).**

Miljön

Kasta förpackningsmaterial, som plast och kartong, i containrar avsedda för detta.

Om du vill kassera apparaten när den fortfarande fungerar eller enkelt kan repareras, se då till att apparaten återvinns.

När apparaten inte längre kan användas ska den kasseras på ett ansvarsfullt sätt, så att apparaten eller delarna kan återvinnas. Kassera inte apparaten som osorterat avfall. Lämna in den hos återförsäljaren eller på en miljöstation. Ta kontakt med kommunen för information om tillgängliga inlämnings- eller återvinningssystemet i närheten.

Tillämpligt EU-direktiv:
2002/95/EC
2002/96/EC

Några brödrecept

Måttbägaren och måttskeden (med tesked och matsked markerad på ändarna), som levereras med bakmaskinen, har använts för mängderna.

Vitt bröd

Vetemjöl eller grahamsmjöl	280 g
(Torr)jäst	1 tesked
Olja	1½ till 2 matskedar
Mjölk	1 till 2 matskedar
Salt	1 tesked
Socker	1 matsked
Vatten	155 ml

Fullkornsbröd

Fullkornsmjöl	280 g
(Torr)jäst	1 tesked
Olja	1½ till 2 matskedar
Mjölk	1 till 1½ matskedar
Salt	1 tesked
Socker	1 matsked
Vatten	160 ml

Blandbröd

Grahamsmjöl	250 g
Majsbröd (eller annan typ av mjöl)	30 g
(Torr)jäst	1 tesked
Olja	1½ till 2 matskedar
Mjölk	1 till 1½ matskedar
Yoghurt	½ till 1 matsked
Salt	1 tesked
Socker	1 matsked
Vatten	155 ml

Ingredienser

Du kan naturligtvis baka bröd efter något av ovanstående recept, men när du fått kläm på det, är det roligt att experimentera med olika ingredienser. För att kunna göra detta, är det bra att veta mer om de olika

brödbakningsingredienserna. Lite nyttig information som du kan behöva när du bakar bröd hittar du nedan.

Mjöl
Brödets huvudingrediens är mjöl. Det finns många olika typer av mjöl och mjölblandningar. Det sädesslag du använder är avgörande för brödet. Vetemjöl innehåller till exempel så mycket gluten att det jäser bättre än tyngre mjölsorter, vilket betyder att det behövs mindre jäst. Gluten är en proteinsammansättning som finns i sädesslag som vete, havre, råg och korn. När brödet jäser, bildar gluten ett nätverk som håller kvar koldioxidbubblorna och detta gör att brödet jäser.

Hushållsmjöl
De flesta vita mjölsorter kallas hushållsmjöl. Det innehåller nästan inget kli eller inga korn, men det innehåller mycket gluten. Detta mjöl används vanligtvis för att reda soppor och såser, men det går även bra att baka (vitt) bröd med.

Vetemjöl och grahamsmjöl
Vetemjöl är vitt grahamsmjöl. Grahamsmjöl är lite gråare till färgen och innehåller en liten mängd kli och korn. Vetemjöl och grahamsmjöl innehåller också mycket gluten.

Fullkornsvetemjöl och fullkornsgrahamsmjöl
Fullkornsvetemjöl mals från hela, obehandlade vetekorn. Det innehåller all kli och alla korn från vetet. Fullkornsvetemjöl innehåller, precis som vetemjöl, mycket gluten, men det är tyngre tack vare kli och korn. Brödet blir därför kompaktare om det gjorts på enbart fullkornsgrahamsmjöl. Därför tillsätter de flesta hemmabakare lite vetemjöl.

Förutom dessa mjölsorter, finns det även många andrasorter som du kan prova: havremjöl, kornmjöl, bovetemjöl, majsmjöl och rågmjöl.

Mjölblandningar
De flesta mjölsorter kan blandas. Kombinationen bovetemjöl/havremjöl/vetemjöl är ett bra exempel. Du kan även prova kornmjöl/vetemjöl. Det finns även olika blandningar att köpa i butikerna, som majsmjöl etc. Dessa blandningar innehåller vetemjöl och/eller brödförbättrare.

Allt-i-ett-blandningar
Du kan även köpa blandningar som innehåller alla ingredienser förutom vatten. Dessa allt-i-ett-blandningar är enkla och snabba att använda, men de är även dyrare.

Jäst
Jäst behövs för att brödet ska jäsa. Du kan köpa färsk jäst (tärningar) eller torkjäst (i påse). Den färska jästens smak är något mer uttalad än den torkade jästens. Det finns olika märken torrjäst och deras effekt varierar något. Vilken jäst som passar dig bäst beror på den egna smaken. Som tumregel kan man saga att man behöver ungefär halva mängden torrjäst i jämförelse med färsk jäst. Jästens effekt kan påverkas om den kommer i kontakt med salt eller fett. Salt torkar ut jästen och fett stänger in jästcellerna, så att degen inte längre kan jäsa. Därför är det viktigt att se till att jäst, salt och smör inte placeras för nära varandra i bakmaskinen.

Salt
Salt ger brödet mer smak, men det är även viktigt för skorpan och brödets jäsning (salt kan dock även hindra brödet från att jäsa om det kommer i direkt kontakt med jästen). Salt har en positiv inverkan på glutenbildningen, som ger brödet form. Salt ser även till att brödet inte jäser så mycket att det rinner över bakformen och sedan sjunker ihop innan det är genomgräddat.

Det är möjligt att baka bröd utan salt eller med salt med låg natriumhalt, men det kräver att du varierar ingredienserna.

Vätskor
Den vanligaste vätskan som används vid brödbakning är vatten, men du kan även prova mjölk eller kärnmjölk. Detta påverkar smaken, jäsningen samt brödets struktur. Fetter i kärnmjölk påverkar fräschören positivt och laktosen i mjölken stimulerar jäsningen. Kärnmjölk ger ett lättare bröd som håller sig färskt längre.

Socker
Socker bidrar endast lite grann till jäsningen, men det fastställer brödets smak. I stället för socker kan du även använda honung, melass eller sirap. Använd inte storkornigt socker (hårt socker) eller kandisocker i bakmaskinen. Detta kan skada teflonbeläggningen. Använd inte sötningsmedel, då de i allmänhet inte klarar värme bra.

Fetter
Fett är en brödförbättrare. Det behövs inte nödvändigtvis, men brödet blir mycket bättre om du använder det. Fett gör degen smidigare och garanterar att den kan jäsa enklare. Fett omsluter även glutennätverket, så att koldioxiden stängs in. Detta gör brödet luftigare och håller det färskt längre.
Olika typer av fett är lämpliga. Olja (solrosolja eller olivolja), smör eller margarin ger ett utmärkt resultat. Olja gör skorpan mjukare. Margarin ger en krispigare skorpa och förbättrar även jäsningen. När du bakar kryddbröd, kan det vara gott att använda smaksatt olja, som valnötsolja, vitlöksolja eller basilikaolja.

Temperatur
Det är bäst om ingredienserna är rumsvarma när de placeras i bakformen. Använd aldrig vätska som är för varm, eftersom detta påverkar jästen negativt.

Råd och tips

Kyl brödet på ett galler
Efter bakning, lämna brödet att kallna på ett galler. Värmen kan då strömma från alla sidor.

Skära brödet när det kallnat
Hembakat bröd skärs bäst när det kallnat. Om brödet fortfarande är varmt, är det bäst att använda en elektrisk kniv, till exempel Princess 2952 Silver Electric Knife.

Förvara bröd
När det kallnat, är det bäst att slå in hembakat bröd i en kökshandduk. Detta håller skorpan god och krispig. Det går även bra att använda särskilda brödpåsar. Brödet blir mjukt om det förvaras i en plastpåse eller i kylskåpet.

Frysa bröd
Hembakat bröd kan frysas när det kallnat. Det är praktiskt att frysa in dagliga portioner.
Det är bäst att tina brödet i rumstemperatur, eftersom mikrovågsugnen torkar ut brödet för snabbt.
Trots att brödet kan vara fruset, har det alltid en negativ effekt på kvaliteten.

Mörkare bröd
En matsked kakaopulver kan tillsättas till mjölet för att ge brödet en mörkare färg. Detta påverkar inte smaken nämnvärt.

Krispigare skorpa
För att få en krispigare skorpa kan du lämna brödet i maskinen i tio till femton minuter under varmhållningsfasen.

Om brödet jäser över kanterna
Du kan följa jäsningen genom fönstret. Det är vanligtvis inte någon bra idé att öppna locket under jäsningen, då detta kan orsaka att brödet sjunker ihop, men om degen jäser över bakformens kanter och fastnar på fönstret (detta kan även ske

under bakning), öppna locket en stund. Degen sjunker då ihop något.

Små, kompakta bröd
För mycket vätska ger ett litet, platt bröd. Degen kan inte jäsa ordentligt, eftersom den är för våt. Jästen kan även vara för gammal.

Torrt bröd
För lite vätska ger bröd som är för torrt. Prova att använda (något) mer vatten eller mjölk. Om brödet är gott efter bakning, men snabbt torkar ut, tillsätt mer olja eller smör.

Ihopsjunket bröd
Om brödet jäser bra, men sjunker ihop när det gräddas, prova att grädda med det kortaste programmet (Basic). I allmänhet ökar långa program risken för att brödet sjunker ihop vid gräddning.

Till slut

Efter att ha läst all denna information kan du, i teorin, skapa dina egna favoritrecept. Allt som krävs är övning. Det kanske inte är så enkelt, eftersom bakning inte är något man lär sig på en eftermiddag. Sökandet efter det perfekta brödet kan ha många bakslag. Bli inte besviken om du har problem i början. Be andra hemmabakare om råd, läs om ämnet, ta reda på saker på Internet och, viktigast av allt, fortsätt att experimentera, eftersom möjligheterna är oändliga. Det är trots allt hembakat bröd som är godast.

Generel information

Denne Princess Cool White bagemaskine blander og ælter dejen, og bager derefter brødet. Apparatet leveres komplet med målebæger, måleskeer og en bageform med anti-stick belægning:
Bagemaskinen har with 5 programmer, du kan vælge imellem til forskellige typer brød!

Funktion og betjening

Se fig. 1.

Apparatet er forsynet med følgende dele:
1 Låg med rude
2 START/STOP-knap med kontrollampe
3 MENU-knap med kontrollampe
4 Selve apparatet
5 Stålkrog
6 Måleske
7 Målebæger
8 Bageform
9 Håndtag
10 El-ledning og stik
11 Æltekrog

Før apparatet tages i brug første gang

- **Læs og følg disse anvisninger omhyggeligt. Gem denne brugsanvisning til senere brug.**
- **Kontrollér at strømstyrken i nettet er den samme som den, der er angivet på apparatets typeskilt.**
- **Dette apparat kræver et stik med jord.**

1 Fjern alle indpakningsmaterialer og klæbemærkater fra apparatet.
2 Rengør apparatet og alt tilbehøret (se ‘Vedligehold og rengøring’).
3 Stil apparatet på en flad, stabil undergrund, hvor det ikke kan falde ned.
4 Hold bageformen i håndtaget og sæt den i apparatet, tryk ned og drej den højre om indtil den klikker på plads.
5 Sæt æltekrogen på fæstet i bunden af bageformen. Drej æltekrogen indtil du mærker, at den sidder fast på fæstet.
6 Luk låget.
7 Tilslut stikket i en kontakt.
Der vil lyde et bip og lampen vil angive BASIC-programmet. Det er standardprogrammet.
8 Tryk gentagne gange på MENU-knappen, indtil lampen angiver BAKE-programmet. BAKE-programmet bliver valgt.
9 Tryk på START/STOP-knappen, og lad apparatet bage i omkring 10 minutter. Kontrollamperne omkring START/STOP-knappen vil blinke for at angive, at programmet kører.
10 Tryk efter omkring 10 minutter på START/STOP-knappen i mere end tre sekunder for at stoppe programmet. Det vil lyde et bip som tegn på, at programmet er stoppet.
Lad apparatet køle af.
11 Åbn låget.
12 Hold bageformen fast i håndtaget og drej det mod venstre og tag den ud af apparatet.
13 Rengør bageformen og æltekrogen og tør dem grundigt.
Se ‘Vedligehold og rengøring’.

- **Apparatet kan give en smule røg og en karakteristisk lugt, når du tænder det første gang. Dette er normalt og vil hurtigt holde op. Sørg for, at der er tilstrækkelig udluftning til apparatet.**
- **Bageformen, som følger med dette apparat er forsynet med en anti-stick PTFE belægning. Ved opvarmning af denne belægning kan der udvikles en anelse gas, som er helt uskadelig for mennesker. Fugles nervesystem har dog vist sig at være ekstremt sensitiv**

til disse gasser. Derfor skal apparatet ikke anvendes i nærheden af burfugle (fx tropiske fugle som papegøjer).

Klargøring af apparatet til brug

1 Stil apparatet på en flad, stabil undergrund, hvor det ikke kan falde ned.
2 Sæt æltekrogen på fæstet i bunden af bageformen. Drej æltekrogen indtil du mærker, at den sidder fast på fæstet.

Før bagningen anbefales det at fylde hullerne omkring dejkrogens fæste i bageformen med smør, før dejkrogen sættes i. Dette forhindrer at dejen klæber på dette sted, og gør det nemmere at fjerne dejkrogen fra brødet, når det er bagt.

Anvendelsen

Tilsætning af ingredienser

1 Vej de nødvendige ingredienser efter opskriften.

Fyld aldrig apparatet op med mere end maksimummængden (et samlet maksimum på 500 g (1.1 lb.). Ellers vil dejen flyde over bageformen.

2 Tilsæt ingredienserne en for en i bageformen. Begynd med at hælde vand eller anden væske i bageformen. Tilsæt derefter mel og - afhængigt af opskriften - tilsæt sukker, salt, smør og gær eller bagepulver.
Læg gæren eller bagepulveret i en hulning i melet og hver af de andre ingredienser i et hjørne af bageformen (dette er især vigtigt, når der bruges timer).
3 Hold bageformen i håndtaget og sæt den i apparatet, tryk ned og drej den højre om indtil den klikker på plads.
4 Luk låget.

- **Sørg for, at der er tilstrækkelig fri plads omkring apparatet. Dette vil sikre, at dampen fordeles godt og at ting, der er i nærheden af apparatet, ikke bliver fugtige.**
- **Brug ikke skarpe redskaber i bageformen som fx metalspatler, knive og gafler. Dette kan beskadige anti-stick belægningen.**

Indstilling af programmet

1 Tilslut stikket i en kontakt.
Der vil lyde et bip og lampen vil angive BASIC-programmet. Det er standardprogrammet.
2 Vælg det ønskede program ved at trykke gentagne gange på MENU-knappen, indtil lampen angiver det ønskede program.
Se ‘MENU-valg’.

Bagning

3 Tryk på START/STOP-knappen. Der vil lyde et kort bip, som angiver, at det valgte program er startet.
Kontrollamperne omkring START/STOP-knappen vil blinke for at angive, at programmet kører.

- **Fra nu af er MENU-knappen er ikke aktiv for at undgå, at der ved et uheld skiftes program, fordi der tilfældigvis trykkes på denne knap.**
- **Programmet kan stoppes ved at trykke på START/STOP-knappen i mere end 3 sekunder. Der vil lyde et kort bip, som angiver, at programmet er stoppet.**
- **Brug altid apparatet med låget lukket.**
- **Apparatet vil automatisk slukkes, hvis det opstår strømsvigt, mens det er i funktion. Apparatet vil automatisk tændes igen, hvis strømtilførslen genoptages indenfor 15 minutter. Apparatet vil derefter fuldføre programmet.
Hvis afbrydelsen varer længere end 15 minutter, kan programmet ikke overholdes. Hvis dejen i dette tilfælde endnu ikke er i hævefasen, kan du trykke på START/STOP-knappen for at genstarte programmet fra**

begyndelsen. I alle andre tilfælde kassér ingredienserne og begynd på nyt.

- **Brug grillhandsker, hvis du er nødt til at røre ved apparatet, mens det er i brug, eller lige efter det er slukket. Apparatet og bageformen vil blive meget varme.**
- **Apparatet vil fungere godt i et stort temperaturområde, men der kan være forskelle i brødstørrelsen, hvis brødet bages i et meget varm eller meget koldt rum. Vi foreslår at apparatet anvendes ved temperaturer på mellem 15 og 35°C.**

Du kan holde øje med bageprocessen ved at se gennem ruden i låget.

For programmet BASIC:

4 Under bagningen vil der kunne høres et langt bip. Dette bip gør dig opmærksom på, at der skal tilsættes ekstra ingredienser for at forbedre smagen (om nødvendigt):
Åben låget og tilsæt de pågældende ingredienser og luk låget igen.

Slut

5 Når programmet er færdigt, vil der lyde nogle bip, der gør dig opmærksom på, at programmet er færdigt.
Apparatet vil holde brødet varmt i en time, efter det er bagt. Dette forebygger kondensering på skorpen. Hvis du ønsker at standse denne varmeproces, skal du trykke på START/STOP-knappen i mere end 3 sekunder. Du vil høre et bip, som angiver, at programmet er slut.

Apparatet og bageformen vil blive meget varme. Brug ovnhandsker til at åbne låget og tage bageformen ud af apparatet.

6 Åbn låget.

7 Hold bageformen fast i håndtaget og drej det mod venstre og tag formen ud af apparatet.

8 Tag brødet ud af formen ved at vende bageformen om og banke let på den. Hvis det er nødvendigt, kan du bruge en træ- eller plastikspatel til at fjerne brødet. Pas på ikke at beskadige anti-stick belægningen.
Brødkrogen sidder muligvis i brødet. Brug stålkrogen til at fjerne den fra brødet. Pas på når du tager den ud, den er meget varm.
Lad brødet køle af på en rist, før du skærer det. (Tip: Det er meget nemt at skære friskt brød med Princess elektriske kniv (Artikel nr. 492952).

9 Lad apparatet køle tilstrækkelig af, før du bruger det igen.

10 Når du er færdig med at bruge apparatet, skal du tage stikket ud af stikkontakten og lade apparatet køle tilsrækkelig af, før du gør det rent og sætter det til side.
Se ‘Vedligehold og rengøring’.

MENU-valg

1 Tryk på MENU-knappen for at gå mellem de forskellige programmer. Det valgte program er angivet med en lampe.

Varigheden af de forskellige programmer:

Program	Tid (Time:min)
BASIC	3:00
WHOLE WHEAT	3:40
QUICK	1:38
DOUGH	1:30
BAKE	0:30

1. BASIC
Dette er det mest brugte program til æltning, hævning og bagning af almindeligt brød.

2. WHOLE WHEAT
Dette program kan bruges til at ælte, hæve og bage fuldkornsbrød.

3. QUICK
Dette program kan bruges til at ælte, hæve og bage brød på kortere tid end BASIC-programmet. Brød bakt med dette program er normalt mindre og mere kompakt.

4. DOUGH
Dette program kan bruges til at ælte og hæve dej uden at bage den. Dejen kan bruges til boller, pizza, dampet brød osv.

5. BAKE
Dette program kan bruges til at bage et brød uden at ælte og hæve dejen.
Det kan også bruges til at øge bagetiden med foretrukne indstillinger, direkte efter et andet standard bageprogram.

Slukning og opbevaring af apparatet

1. Træk stikket ud af stikkontakten.
2. Lad apparatet køle af.
3. Rengør apparatet og alt tilbehøret (se 'Vedligehold og rengøring').
4. Opbevar apparatet på et tørt og frostfrit sted.

Vedligehold og rengøring

- **Rengør apparatet grundigt efter brugen.**
- **Sørg for at apparatet ikke er tilsluttet i en stikkontakt når du begynder at rengøre det.**
- **Rengør aldrig apparatet mens det stadig er varmt.**
- **Sørg for at ingen fugtighed kan komme i kontakt med apparatets elektriske dele.**
- **Sænk aldrig apparatet, ledningen eller stikket i vand eller nogen anden væske.**
- **Brug aldrig aggressive eller skurende rengøringsmidler eller skarpe genstande (som fx en kniv eller en hård børste) til rengøring af apparatet.**
- **Kun de løse dele og tilbehør (bageform, dejkrog, måleskeer og -bæger og stålkrogen) må vaskes op i en opvaskemaskine Selve apparatet må ikke vaskes op i opvaskemaskine.**

1. Træk stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet køle helt af.
2. Rengør selve apparatet med en blød fugtig klud. Brug varmt vand og noget opvaskemiddel til at gøre kluden fugtig.
3. Rengør de løse dele og tilbehør (bageform, dejkrog, måleskeer og -bæger og stålkrogen) i sæbevand eller i en opvaskemaskine.
4. Tør apparatet og tilbehøret grundigt af, før det sættes til side.

Sikkerhed

Generel information

- **Læs og følg disse anvisninger omhyggeligt. Gem denne brugsanvisning til senere brug.**
- **Brug kun apparatet i overensstemmelse med brugsanvisningen.**
- **Dette apparat er kun beregnet til brug i husholdningen.**
- **Det kan medføre farlige situationer, hvis børn eller mennesker med fysiske, sanselige, mentale eller**

motoriske handicap eller med for lidt kendskab bruger dette apparat. Personer, som er ansvarlige for disse personers sikkerhed, skal give tydelige instruktioner eller føre tilsyn med brugen af apparatet.

- Hold apparatet udenfor rækkevidde af børn eller andre personer, som ikke vil være i stand til at bruge apparatet på en sikker måde.
- Lad reparationer udføre af en kvalificeret montør. Prøv aldrig selv at reparere apparatet.
- Brug kun tilbehør, som er anbefalet af forhandleren. Hvis der anvendes andet tilbehør, kan der opstå skader på apparatet, hvorved der kan opstå risiko for brugeren.
- Apparatet er ikke beregnet til at blive styret af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.

Varme og elektricitet

- Kontrollér, før du bruger apparatet, at strømstyrken i nettet er den samme som den, der er angivet på apparatets typeskilt.
- Brug en stikkontakt med jord, der er forbundet med en sikring på mindst 10 A, hvor der ikke er tilsluttet andre meget strømkrævende apparater.
- Hvis du anvender en forlængerledning, skal det være en forlængerledning med jord, der er egnet til apparatets strømforbrug. Rul forlængerledningen helt ud, og læg den på en måde så ingen kan falde over den.
- Apparatets strømforsyning skal være tilsluttet en fejlstrømsafbryder med en sikring på ikke mere end mA.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke skal bruges i længere tid.
- Når du trækker stikket ud af stikkontakten, træk da i selve stikket og ikke i ledningen.
- Træk aldrig i ledningen for at flytte apparatet.
- Flyt aldrig apparatet, mens det er i brug.
- Brug ikke apparatet, hvis apparatet eller ledningen er beskadiget. Lad en kvalificeret montør udskifte en beskadiget ledning.
- Sørg for at apparatet, ledningen og stikket ikke kommer i kontakt med varmekilder som fx en varm kogeplade eller åben ild.
- Sørg for at apparatet og ledningen ikke kommer i kontakt med vand, andre væsker eller kemikalier.
- Saml ikke apparatet op, hvis det er faldet i vand. Træk omgående stikket ud af stikkontakten. Brug aldrig apparatet mere.
- Apparatet og dets dele kan blive meget varme, når apparatet er i brug. For at undgå at brænde dig, skal du passe på, når du rører ved apparatet og dets dele.
- Apparatet skal kunne komme til at afgive sin varme for at undgå risiko for brand. Sørg for at der er tilstrækkelig plads rundt omkring apparatet, og at det ikke kommer i kontakt med brændbart materiale. Apparatet må ikke dækkes til.
- Lad apparatet køle af før du sætter det til side, rengør det eller udfører vedligehold på det.
- Brug ikke apparatet i nærheden af en anden varmekilde.

Under brugen

- Brug aldrig apparatet udendørs.
- Brug aldrig apparatet i et fugtigt rum.
- Brug kun apparatet ved temperaturer mellem 15 °C and 35 °C.

- **Stil apparatet på en flad, stabil undergrund, hvor det ikke kan falde ned.**
- **Lad aldrig ledningen hænge ud over kanten på afløbspladen, køkkenbordet eller bordet.**
- **Kontrollér altid at ledningen er rullet helt ud.**
- **Sørg for at dine hænder er tørre, når du rører ved apparatet, ledningen eller stikket.**
- **Sluk apparatet og/eller træk stikket ud af stikkontakten, når du rengør apparatet, anbringer eller fjerner tilbehør, er færdig med at bruge apparatet, eller hvis du under brugen opdager, at det ikke fungerer rigtigt.**
- **Lad aldrig apparatet være uden opsyn, når det er i brug.**
- **Flyt aldrig apparatet mens det er tændt eller stadig er varmt. Sluk apparatet og vent med at flytte det, til det er kølet af .**
- **Bageformen til dette apparat har en anti-stick PTFE belægning. Ved opvarmning af denne belægning kan der udvikles en anelse gas, som er helt uskadelig for mennesker. Fugles nervesystem har dog vist sig at være ekstremt sensitiv til disse gasser. Derfor skal apparatet ikke anvendes i nærheden af burfugle (fx tropiske fugle som papegøjer).**

Miljø

Smid indpakningsmaterialet som fx plastik og æsker væk i de dertil bestemte containere.

Hvis du ønsker at kassere apparatet, mens det stadig fungerer rigtigt eller let kan repareres, skal du sørge for at apparatet bliver genbrugt.

Ved afslutningen af apparatets levetid skal apparatet kasseres på en forsvarlig måde, således at apparatet (eller dele heraf) kan genbruges. Kassér aldrig apparatet sammen med restaffald, men indlevér det til forhandleren eller til et godkendt indsamlingssted. Få informationer fra din kommune om de indleverings- og indsamlingssteder, der findes, i dit område.

Gældende europæisk direktiv:
2002/95/EØF
2002/96/EØF

Nogle få brødopskrifter

Målebægeret og måleskeen (med teske og spiskeenhederne på endenerne), der følger med bagemaskinen, er brugt som til at måle af med.

Hvidt brød

Hvedemel eller sigtemel	280 g
Gær (tør)	1 teske
Olie	1½ til 2 spiseskeer
Mælk	1½ til 2 spiseskeer
Salt	1 teske
Sukker	1 spiseske
Vand	155 ml

Fuldkornsbrød

Fuldkornsmel	280 g
Gær (tør)	1 teske
Olie	1½ til 2 spiseskeer
Mælk	1 til 1½ spiseskeer
Salt	1 teske
Sukker	1 spiseske
Vand	160 ml

Blandet brød

Sigtemel	250 g
Majsmel (eller anden type mel)	30 g
Gær (tør)	1 teske
Olie	1½ til 2 spiseskeer
Mælk	1 til 1½ spiseskeer
Yoghurt	½ til 1 spiseskeer
Salt	1 teske
Sukker	spiseske
Vand	155 ml

Ingredienser

Du kan selvfølgelig bage brød efter en af opskrifterne herover, men når du får begyndt, er det sjovt at eksperimentere med andre ingredienser. For at kunne gøre det er det praktisk at vide mere om de forskellige bageingredienser. Herunder er der nogle få nyttige informationer om brødbagning.

Mel

Hovedingrediensen i brød er mel. Der er mange forskellige slags mel og melblandinger. Den type mel, du bruger, gør en stor forskel for brødet. For eksempel indeholder hvedemel så meget gluten, at det hæver bedre end tungere mel, og du behøver derfor mindre gær. Gluten er en proteinforbindelse, der findes i korn som hvede, havre, rug og byg. Når brødet hæver, danner gluten et netværk, der holder fast på kultveilteboblerne, og de får brødet til at hæve.

Patentmel eller hvedemel

De meste hvide mel bliver kaldt patentmel eller hvedemel. Det indeholder næsten ingen klid eller kim men indeholder en masse gluten. Dette mel bruges mest til at jævne supper og saucer, men det er også godt at bage (hvidt) brød med.

Sigtemel

Sigtemel er hvedemel. Sigtemel er lidt mere gråt i farven og indeholder små mængder af klid og kim. Sigtemel indeholder også en masse gluten.

Fint og groft fuldkornshvedemel

Fuldkornsmel er malet af hele ubehandlede hvedekærner. Det indeholder alle skallerne og kimene fra hveden. Både groft og fint fuldkornsmel indeholder meget gluten, men det er tungere på grund af skallerne og kimene. Derfor vil brødet blive mere kompakt, hvis der kun bruges fuldkornsmel. Derfor tilsætter de fleste hjemmebagere noget fint hvedemel.

Ved siden af disse fine og grove typer mel er der også andre slags mel, der kan holde dig i gang med bagningen af hjertens lyst som fx: havremel, bygmel, boghvedemel, majsmel og rugmel.

Melblandinger

De fleste typer mel kan blandes. Kombinationen af boghvedemel/havremel/hvedemel er et godt eksempel. Du kan også prøve bygmel/hvedemel. I butikkerne kan man også købe forskellige blandinger som majsmel, sekskornsmel, nikornsmel eller tikornsmel. Disse blandinger indeholder nogen gange mel og/eller brødforbedringsmiddel.

Alt-i-en blandinger

Man kan også købe blandinger, der indeholder alle ingredienserne bortset fra vand. Disse alt-i-en blandinger er nemme og hurtige at bruge, men de er også dyrere.

Gær

Gær er nødvendig for at brødet kan hæve. Du kan købe frisk gær (blokke) eller tørgær (granuleret). Smagen af frisk gær er lidt mere udtalt end smagen af tørgær. Der er forskellige mærker af tørgær, og deres virkning varierer noget. Hvilken gær, der passer dig bedst, er et spørgsmål om, hvad du foretrækker. En tommelfingerregel er at man for tørgær har brug for halvdelen af vægten i forhold til frisk gær. Effekten af gæren kan blive påvirket, hvis gæren kommer i kontakt med salt eller fedt. Salt

tørrer gæren ud og fedt lukker gærcellerne inde, så dejen ikke længere kan hæve. Derfor er det vigtigt at sørge for at gær, salt og smør ikke er placeret tæt på hinanden i bagemaskinen.

Salt
Salt give brødet smag, men det er også vigtigt for skorpen og for hævningen (selvom saltet også kan forhindre brødet i at hæve, hvis det kommer i direkte kontakt med gæren). Salt styrker glutenkonstruktionen, som giver brødet form. Salt sørger også for at brødet ikke hæver ud over bageformen og derefter synker sammen, før det er bagt igennem. Der er muligt at bage brød med lavt saltindhold eller helt salt-frit, men det kræver forandring af ingredienserne.

Væsker
Den mest brugte væske til brødbagning er vand, men du kan også bruge mælk eller kærnemælk. Dette har indflydelse på brødets smag, hævning og på brødets struktur.
Fedtet i sødmælk har en positiv indflydelse på friskheden, og laktosen i mælken stimulerer gæringsprocessen. Kærnemælk giver et lettere brød, der holder sig friskt længere.

Sukker
Sukker har kun en lille indflydelse på brødets hævning, men det afgør smagen af brødet. I stedet for sukker kan du også bruge honning, melasse eller sirup. Brug ikke grovkornet sukker (hård sukker) eller sukkerbolsjer i bagemaskinen. Dette kan beskadige anti-stick belægningen. Brug ikke kunstige sødemidler, fordi de generelt ikke tåler varmen særlig godt.

Fedt
Fedt er i virkeligheden et brødforbedringsmiddel. Det er ikke direkte nødvendigt, men brødet bliver meget bedre, hvis du bruger det. Fedt gør dejen mere smidig og sørger for, at den nemmere kan hæve. Fedt lukker også glutennetværket, så kultveilten bliver holdt inde. Dette gør brødet luftigere og det holdet sig friskt i længere tid.
Der kan anvendes forskelige typer fedt. Olie (solsikkeolie eller olivenolie), smør og margarine giver et fremragende resultat. Olie gør skorpen blødere. Margarine giver en sprødere skorpe og forbedrer også hæveprocessen. Når man bager brød med urter, kan det smage godt med krydrede olier som fx valnøddeolie, hvidløgsolie eller basilikumolie.

Temperatur
Det er bedst, hvis ingredienserne har stuetemperatur, når de lægges i bageformen. Brug aldrig væske, der er for varm, da det kan have negativ indflydelse på gæren.

Hjælp og tips

Lad brødet køle af på en rist
Lad brødet, når det er bagt, køle af på en rist. Her kan varmen slippe væk til alle sider.

Skær brødet når det er kølet af
Hjemmebagt brød er lettere at skære, når det er kølet af. Hvis brødet stadig er varmt, er det nemmest at skære det med en elektrisk kniv som fx Princess 2952 Silver Electric Knife.

Opbevaring af brød
Når det hjemmebagte brød er kølet af, er det bedst at pakke det ind i et viskestykke. Det vil holde skorpen god og sprød. Specielle papirposer er også velegnede. Brødet bliver blødt, hvis det bliver opbevaret i en plastikpose eller i køleskabet.

Frysning af brød
Hjemmebagt brød er fryses ned, når det er kølet af. Det er praktisk at pakke det i daglige portioner.

Det er bedst at tø brødet op ved stuetemperatur, fordi mikrobølgeovnen tørrer brødet ud for hurtigt.
Selvom brødet kan fryses vil det altid have en negativ effekt for kvaliteten.

Mørkere brød
En spiseskefuld kakaopulver kan tilsættes til melet for at give brødet en mørkere farve. Det har næsten ingen betydning for smagen.

Sprødere skorpe
For at få en sprødere skorpe kan du lade brødet blive i maskinen i ti til femten minutter i varmholdningsfasen.

Hvis brødet hæver ud over bageformen
Du kan holde øje med hæveprocessen gennem ruden i låget. Normalt er det ikke en god ide at åbne låget under hævningen, da det kan få brødet til at synke sammen, men hvis dejen hæver ud over bageformen og klæber mod ruden (dette kan også ske under bagningen), kan man åbne låget et kort øjeblik. Dejen vil da synke lidt.

Lille, kompakt brød
For neget væske giver et lille fladt brød. Dejen kan ikke hæve rigtigt, fordi den er for fugtig. Gæren kan også have været for gammel.

Tørt brød
For lidt væske giver brød, der er for tørt. Prøv at bruge (en smule) mere vand eller mælk. Hvis brødet er godt efter baningen, men tørrer ud for hurtigt, kan der tilsættes mere olie eller smør.

Sammensunkent brød
Hvis brødet hæver godt, men synker sammen under bagningen, prøv da at bruge det korteste program (Basic). Generelt bliver risikoen for at brødet synker sammen under bagningen større i de længere programmer.

Til slut

Når du har læst al den information, skulle du (teoretisk set) kunne komme med dine egne bedste opskrifter. Det eneste du mangler er øvelse. Det er måske ikke så nemt, som det ser ud til, for brødbagning er ikke noget du kan lære på en enkelt dag. At prøve at finde det perfekte brød kan byde på forhindringer. Bliv ikke skuffet, hvis du har problemer i begyndelsen. Spørg andre hjemmebagere om deres erfaringer, tag tid til at læse om det, kik på Internettet, men det aller vigtigste er at fortsætte med at eksperimentere, for der er ingen ende på mulighederne. Når alt kommer til alt er hjemmebagt brød det lækreste.

Generell informasjon

Denne Princess Cool White brødbakemaskinen blander og elter deigen og steker deretter brødet. Apparatet leveres komplett med målebeger og måleskje og stekeform med slippbelegg: Breadmaker har fem programmer for ulike brødtyper!

Virkemåte og betjening

Se figur 1.

Apparatet har følgende deler:
1 Lokk med vindu
2 START/STOPP-knapp med indikatorlampe
3 MENY-knapp med indikatorlampe
4 Apparathus
5 Stålkrok
6 Måleskje
7 Målebeger
8 Stekeform
9 Håndtak
10 Ledning med støpsel
11 Eltekrok

Før første gangs bruk

- **Les og følg denne bruksanvisningen nøye. Oppbevar bruksanvisningen for senere bruk.**
- **Kontroller at nettspenningen stemmer overens med den spenningen som oppgis på apparatets typeskilt.**
- **Dette apparatet krever at det brukes jordet stikkontakt.**

1 Fjern all emballasje og alle etiketter fra apparatet.
2 Rengjør apparatet og alt tilbehøret (se ‘Rengjøring og vedlikehold’).
3 Sett apparatet på et flatt, stødig underlag hvor det ikke kan falle.
4 Hold stekeformen i håndtaket og plasser den i apparatet, skyv den ned og vri med klokka inntil stekeformen klikker på plass.
5 Plasser eltekroken på akselen i bunnen av formen. Vri på eltekroken til du kjenner at den sitter godt.
6 Lukk lokket.
7 Sett støpselet i stikkontakten. Det vil høres et lydsignal som tegn på at BASIC-programmet er innstilt. Dette er standardprogrammet.
8 Trykk på MENY-knappen flere ganger inntil displayet viser BAKE-programmet. BAKE-programmet er valgt.
9 Trykk på START/STOPP-knappen og la apparatet steke i omtrent 10 minutter. Indikatorlampa rundt START/STOPP-knappen blinker for å vise at programmet går.
10 Etter cirka 10 minutter trykkes på START/STOPP-knappen i mer enn tre sekunder for å stoppe programmet. Det vil høres et lydsignal som tegn på at programmet er stoppet. La apparatet avkjøles.
11 Åpne lokket.
12 Hold stekeformen med håndtaket og vri den mot klokka og ta formen ut av apparatet.
13 Vask stekeformen og eltekroken og tørk godt. Se ”Vedlikehold og rengjøring”.

- **Apparatet kan avgi litt røyk og en karakteristisk lukt når du slår det på for første gang. Dette er normalt og vil snart opphøre. Sørg for at apparatet har tilstrekkelig ventilasjon.**
- **Steke formen som leveres sammen med dette apparatet, er belagt med et PTFE slippbelegg. Når dette belegget varmes opp, kan det frigjøre små mengder gass som er fullstendig ufarlig for mennesker. Imidlertid er**

nervesystemet hos fugler ekstremt følsomt overfor disse gassene. Bruk derfor ikke dette apparatet i nærheten av fugler (for eksempel tropefugler, som papegøyer).

Klargjøring av apparatet for bruk

1 Sett apparatet på et flatt, stødig underlag hvor det ikke kan falle.
2 Plasser eltekroken på akselen i bunnen av formen. Vri på eltekroken til du kjenner at den sitter godt.

Det anbefales at hullene rundt eltekrokens aksel fylles med smør før steking og før eltekroken plasseres. Dette forhindrer at deigen setter seg fast på dette stedet og gjør det lettere å fjerne eltekroken fra brødet når det er ferdigstekt.

Bruk

Tilsetting av ingredienser

1 Vei opp ingrediensene som trengs til oppskriften.

Fyll aldri apparatet med mer enn tillatt, maksimal mengde (totalt 500 g (1.1 lb.). Ellers vil deigen renne over kanten av stekeformen.

2 Ha i ingrediensene en for en i stekeformen. Begynn med å helle vann eller annen væske i stekeformen. Tilsett deretter mel og - avhengig av oppskriften - sukker, salt, smør og gjær eller bakepulver.
Ha gjær eller bakepulver i en liten grop i melet og hver av de andre ingrediensene i et hjørne av stekeformen (dette er spesielt viktig ved bruk av tidsfunksjonen).
3 Hold stekeformen i håndtaket og plasser den i apparatet, skyv den ned og vri med klokka inntil stekeformen klikker på plass.
4 Lukk lokket.

- **Se til at det er tilstrekkelig med plass rundt apparatet. Dette forsikrer at dampen fordeles godt og at gjenstander i nærheten av apparatet ikke blir fuktige.**
- **Ikke bruk skarpe gjenstander i formen, som for eksempel stekespader av metall, kniver og gafler. Dette kan skade slippbelegget.**

Innstilling av program

1 Sett støpselet i stikkontakten.
Det vil høres et lydsignal som tegn på at BASIC-programmet gjelder. Dette er standardprogrammet.
2 Velg ønsket program ved å trykke inn MENY-knappen gjentatte ganger inntil lyset indikerer ønsket program.
Se ”MENY-valg”.

Steking

3 Trykk på START/STOPP -knappen. Det vil høres et kort lydsignal som tegn på at valgt program er startet.
Indikatorlampa rundt START/STOPP-knappen blinker for å vise at programmet går.

- **Fra nå av er MENY-knappen sperret for å unngå at noen endrer program av vanvare ved å trykke på knappen ved et uhell.**
- **Programmet kan stoppes ved å trykke inn START/STOPP-knappen i mer enn 3 sekunder. Det vil høres et kort lydsignal som tegn på at valgt program har stoppet.**
- **Bruk alltid apparatet med lokket lukket.**
- **Apparatet vil slå seg av automatisk i tilfelle strømbrudd når det er aktivert. Apparatet vil slå seg på igjen automatisk hvis strømmen kommer igjen innen 15 minutters. I så fall vil apparatet gjøre ferdig programmet. Hvis strømbruddet varer i mer enn 15 minutter, kan ikke programmet**

opprettholdes. Hvis det skulle skje, og deigen ennå ikke har kommet til hevefasen, kan du trykke på START/ STOPP-knappen for å starte programmet på nytt fra begynnelsen. Hvis ikke må ingrediensene kasseres og det hele gjøres på nytt.

- **Bruk grillvotter eller lignende hvis du må ta på apparatet under eller like etter bruk. Apparatet og stekeformen blir varme.**
- **Apparatet vil virke fint innenfor et bredt temperaturområde, men det kan oppstå forskjell i brødstørrelsen ved steking i svært varme eller svært kalde omgivelser. Vi anbefaler at brukstemperaturen ligger mellom 15 og 35 °C.**

Du kan holde øye med stekeprosessen ved å se gjennom vinduet i lokket.

For programmet BASIC:

4 Under stekeprosessen vil det høres et langt lydsignal. Signalet varsler deg om at ekstra ingredienser skal tilsettes for å gi bedre smak (om nødvendig):
Åpne lokket og ha i de nødvendige ingrediensene. Lukk deretter lokket igjen.

Slutt

5 Når programmet er ferdig, høres lydsignaler som varsler at programmet er ferdig.
Apparatet holder brødet varmt i en time etter at det er stekt. Dette forhindrer kondens på skorpen. Hvis du ønsker å stoppe denne varmefasen, trykker du inn START/STOPP-knappen i mer enn 3 sekunder. Du vil høre et lydsignal som varsler at programmet er ferdig.

Apparatet og stekeformen er svært varme. Bruk grillvotter eller lignende for å åpne lokket og ta stekeformen ut av apparatet.

6 Åpne lokket.
7 Hold stekeformen med håndtaket og vri den mot klokka og ta formen ut av apparatet.
8 Fjern brødet fra stekeformen ved å vende formen opp ned og banke forsiktig i den. Om nødvendig kan du bruke en stekespade i tre eller plast til å fjerne brødet, men vær forsiktig så du ikke skader slippbelegget.
Eltekroken kan bli sittende i brødet. Bruk stålkroken til å ta den ut av brødet. Vær forsiktig når du plukker den ut. Den er varm!
La brødet avkjøles på rist før du skjærer i det. (Tips: Det er svært lettvint å skjære ferskt brød med Princess elektrisk kniv (Artikkelnr. 492952).
9 La apparatet avkjøles tilstrekkelig før du bruker det på nytt.
10 Når du er ferdig med å bruke apparatet, trekker du støpslet ut av stikkontakten. La apparatet avkjøle seg tilstrekkelig før du rengjør det og setter det bort.
Se ”Vedlikehold og rengjøring”.

MENY-valg

1 Trykk på MENY-knappen for å gå gjennom de forskjellige programmene. Valgt program vises med et lys.

Programvarighet for de ulike programmene:

Program	Tid (T:min)
BASIC	3:00
WHOLE WHEAT	3:40
QUICK	1:38
DOUGH	1:30
BAKE	0:30

1. BASIC
Dette programmet brukes mest. Elter, hever og steker vanlig brød.

2. WHOLE WHEAT
Dette programmet brukes for å elte, heve og steke grovbrød.

3. QUICK
Dette programmet kan brukes for elting, heving og steking av brød på kortere tid enn BASIC-programmet. Brød bakt med dette programmet er vanligvis mindre og med en tyngre konsistens.

4. DOUGH
Med dette programmet kan du elte og heve en deig uten at den stekes. Deigen kan brukes til å lage rundstykker, pizza, dampet brød, etc.

5. BAKE
Med dette programmet kan du steke et brød uten at den eltes og heves. Programmet kan også brukes for å forlenge steketiden med innstilte verdier direkte etter et annet, standard stekeprogram.

Slå av og oppbevare apparatet

1 Trekk ut støpselet fra stikkontakten.
2 La apparatet avkjøle seg.
3 Rengjør apparatet og alt tilbehøret (se ‘Rengjøring og vedlikehold’).
4 Oppbevar apparatet på et tørt, frostfritt sted.

Vedlikehold og rengjøring

- **Rengjør apparatet grundig etter bruk.**
- **Se til at apparatet ikke er koblet til stikkontakten når du skal rengjøre det.**
- **Rengjør aldri apparatet mens det fortsatt er varmt.**
- **Sørg for at ikke noe fuktighet kommer i kontakt med apparatets elektriske deler.**
- **Senk aldri apparatet, ledningen eller støpslet ned i vann eller en annen væske.**
- **Ikke bruk skuremidler, aggressive rengjøringsmidler eller skarpe gjenstander (for eksempel kniver eller harde børster) for å rengjøre apparatet.**
- **Bare de løse delene og tilbehøret (steke form, eltekrok, måleskje, målebeger og stålkrok) kan vaskes i oppvaskmaskin. Apparatet selv må ikke vaskes i oppvaskmaskin.**

1 Ta ut støpslet fra stikkontakten og la apparatet avkjøles helt.
2 Rengjør utsiden av apparatet med en myk, fuktig klut. Bruk varmt vann og litt oppvaskmiddel til å fukte kluten..
3 Vask de løse delene (steke form, eltekrok, måleskje, målebeger og stålkrok) kan vaskes i oppvaskmaskin.
4 Tørk apparatet og tilbehøret grundig for du setter dem bort.

Sikkerhet

Generell informasjon

- **Les og følg denne bruksanvisningen nøye. Oppbevar bruksanvisningen for senere bruk.**
- **Dette apparatet må bare brukes slik det beskrives i denne bruksanvisningen.**
- **Apparatet må bare brukes til husholdningsformål.**
- **Hvis dette apparatet brukes av barn eller personer med fysiske, sanselige, psykiske eller motoriske**

funksjonshemninger, eller personer med manglende kunnskap og erfaring, kan det føre til faresituasjoner. De som har ansvaret for sikkerheten til slike personer, må gi tydelige instruksjoner eller holde øye med bruken av apparatet.

- Oppbevar dette apparatet utilgjengelig for barn, og også for personer som ikke kan bruke det på en sikker måte.
- Reparasjoner må bare utføres av kvalifisert elektriker. Forsøk aldri å reparere apparatet selv.
- Bruk kun tilbehør som er anbefalt av forhandleren. Bruk av annet tilbehør kan resultere i skader på apparatet, og dette kan medføre fare for brukeren.
- Apparatet er ikke beregnet for bruk ved hjelp av eksternt tidsur eller separat fjernkontroll.

Elektrisitet og varme

- Kontroller før bruk at nettspenningen på stedet er den samme som er oppgitt på apparatets typeskilt.
- Bruk jordet stikkontakt i en kurs som er sikret med sikring på minst 10 A og som for øvrig ikke belastes tungt.
- Hvis du bruker skjøteledning, må du bruke en jordet skjøteledning som tåler apparatets effekt. Rull skjøteledningen helt ut og legg den slik at ingen kan snuble.
- Apparatet bør strømforsynes via jordfeilbryter med nominell lekkasjestrøm som ikke overstiger 30 mA.
- Trekk alltid støpslet ut av stikkontakten hvis du ikke skal bruke apparatet på lengre tid.
- Trekk alltid i selve støpslet når du tar det ut av stikkontakten, og aldri i ledningen.
- Trekk aldri i ledningen for å flytte apparatet.
- Flytt aldri apparatet når det er i bruk.
- Ikke bruk apparatet hvis strømledningen eller apparatet er skadet. La en kvalifisert elektriker skifte ut den ødelagte ledningen.
- Se til at apparatet, ledningen og støpslet ikke kommer i kontakt med varmekilder, som for eksempel varm kokeplate eller åpen ild.
- Se til at apparatet, strømledningen og støpslet ikke kommer i kontakt med vann, annen væske eller kjemikalier.
- Ta ikke opp apparatet hvis det har falt i vann. Trekk umiddelbart støpselet ut av stikkontakten. Apparatet må ikke brukes mer.
- Apparatet og de tilhørende delene blir varme under bruk. Vær forsiktig når du tar i apparatet eller de tilhørende delene slik at du unngår å brenne deg.
- Apparatet må være i stand til å bli kvitt sin egenproduserte varme for å unngå brannfare. Se til at det er tilstrekkelig ventilasjon rundt apparatet, og at det ikke kommer i kontakt med brennbart materiale. Apparatet må ikke dekkes til.
- La apparatet først få avkjøle seg før du setter det bort, rengjør det eller utfører vedlikehold.
- Ikke bruk apparatet i nærheten av andre varmekilder.

Under bruk

- Bruk aldri apparatet utendørs.
- Bruk aldri apparatet i våtrom.
- Apparatet må bare brukes ved en temperatur på mellom 15 °C og 35 °C.
- Plasser apparatet på et flatt, stødig underlag hvor det ikke kan falle.
- Ikke la ledningen henge over kanten på kjøkkenbenken, bordet eller liknende.

- **Se til at ledningen alltid er rullet helt ut.**
- **Sørg for at hendene dine er tørre når du tar på apparatet, strømledningen eller støpslet.**
- **Slå av apparatet og/eller ta ut støpslet fra stokkontakten hvis det oppstår funksjonsfeil under bruk, og også før rengjøring av apparatet, før du monterer eller fjerner tilbehør eller lagrer apparatet etter bruk.**
- **La aldri apparatet stå uten tilsyn mens det er i bruk.**
- **Flytt aldri apparatet mens det er slått på eller mens det fremdeles er varmt. Før du flytter apparatet må du slå det av og vente til det er avkjølt.**
- **Stekeformen i dette apparatet er belagt med et PTFE slippbelegg. Når dette belegget varmes opp, kan det frigjøre små mengder gass som er fullstendig ufarlig for mennesker. Imidlertid er nervesystemet hos fugler ekstremt følsomt overfor disse gassene. Bruk derfor ikke dette apparatet i nærheten av fugler (for eksempel tropefugler, som papegøyer).**

Miljø

Kast emballasjemateriell som plast og pappesker i containere som er beregnet på slikt avfall.

Dersom du ønsker å kvitte deg med apparatet mens det fortsatt fungerer som det skal, eller kan repareres enkelt, må du sørge for gjenvinning av apparatet.

Når apparatet har gjort sin nytte og skal kasseres, må det håndteres på en ansvarlig måte slik at apparatet (eller deler av det) kan gjenvinnes. Ikke kast apparatet sammen med usortert søppel. Lever det til butikken, eller ta det med til et godkjent innsamlingssted. Ta kontakt med lokale myndigheter for informasjon om de innleverings- eller innsamlingsmuligheter som fins.

Gjeldene europeiske direktiver:
2002/95/EF
2002/96/EF

Noen brødoppskrifter

Når det gjelder oppgitte mengder, er det tatt utgangspunkt i det målebegeret og den måleskjeen (med mål for teskje og spiseskje) som fulgte med apparatet.

Loff

Hvetemel	280 g
Gjær (tørr)	1 teskje
Olje	1½ til 2 spiseskjeer
Melk	1 til 2 spiseskjeer
Salt	1 teskje
Sukker	1 spiseskje
Vann	155 ml

Grovbrød

Sammalt mel	280 g
Gjær (tørr)	1 teskje
Olje	1½ til 2 spiseskjeer
Melk	1 til 1½ spiseskjeer
Salt	1 teskje
Sukker	1 spiseskje
Vann	160 ml

Blandingsbrød

Hvetemel	250 g
Havremel (eller annen type mel)	30 g
Gjær (tørr)	1 teskje
Olje	1½ til 2 spiseskjeer
Melk	1 til 1½ spiseskjeer
Melk	½ til 1 spiseskje
Salt	1 teskje
Sukker	1 spiseskje
Vann	155 ml

Ingredienser

Naturligvis kan du gå i gang med brødbakingen ved å følge en av oppskriftene ovenfor. Men etter hvert som du får dreisen på det, er det morsomt å eksperimentere litt med de ulike ingrediensene. Før du begynner med det, kan det være kjekt å vite litt mer om de forskjellige ingrediensene i brødoppskriftene. Nedenfor finner du informasjon som kan være til nytte under brødbakingen.

Mel

Den viktigste bestanddelen i brød er mel. Den viktigste bestanddelen i brød er mel. Det har stor betydning hvilken kornsort du bruker i brødet ditt. Hvetemel inneholder for eksempel så mye gluten at det hever bedre enn ‘tyngre’ mel. Det betyr altså at dette melet trenger mindre gjær. Gluten er proteiner i kornsorter som hvete, havre, rug og bygg. Disse proteinene danner et nettverk under hevingen. Glutennettverket holder tilbake kullsyregassboblene som dannes. Det gjør at brødet hever godt.

Patentmel eller husholdningsmel

Det fineste hvetemelet er såkalt patentmel. Det inneholder nesten ikke kli eller kim, men mye gluten. Dette melet brukes mest til jevning av supper og sauser, men kan godt brukes til å bake brød (loff).

Hvetemel

Hvetemel er siktet sammalt hvetemel. Hvetemel er litt gråaktig i fargen og inneholder små mengder av kli og kim. Slikt hvetemel inneholder også mye gluten.

Sammalt hvetemel

Sammalt mel males av det hele, ubehandlede hvetekornet. Skallet og kimen fra hvetekornet er fortsatt intakt. Sammalt mel inneholder, som fint hvetemel, også mye gluten, men er ‘tyngre’ på grunn av innholdet av klideler og kimdeler. Det betyr at brødet blir mer kompakt enn hvis det bare bakes av siktet hvetemel. Derfor blander de fleste hjemmebakerne hvetemel i det sammalte melet.

Ved siden av disse sortene fins det mange andre melsorter som du kan eksperimentere med av hjertens lyst, som for eksempel: Havre-, bygg-, bokhvete-, mais- og rugmel.

Melblandinger

De fleste melsortene er velegnet til å blande med hverandre. Kombinasjonen av bokhvete-, havre- og hvetemel er et godt eksempel . Du kan også prøve en blanding av byggmel og hvetemel. Det fins også forkjellige melblandinger i handelen, for eksempel waldkorn-, sekskorn-, nikorn- eller tikornmel. Disse blandingene inneholder noen ganger fint mel og/eller brødforbedringsmidler.

Ferdigblandinger

Du kan også kjøpe melblandinger som inneholder alle brødingrediensene, unntatt vann. Disse ferdigblandingene er enkle og raske i bruk, men er også dyrere.

Gjær

Gjær trengs for heving av brøddeigen. Du kan få kjøpt gjær i fersk form (pressgjær i blokker), men også som tørrgjær (pulver). Fersk gjær har noe mer utpreget smak enn tørrgjær. Det fins forskjellige merker tørrgjær, som kan ha noe ulik virkning. Hvilken gjær som passer best, er et spørsmål om smak og behag. Grovt sett kan man si at det trengs omtrent halvparten så mye (i vekt) tørrgjær (også kalt instantgjær), sammenliknet med fersk gjær. Virkningen av gjæren kan ødelegges hvis gjæren kommer i kontakt med salt eller fett. Salt tørker ut gjæren og fett lukker gjærcellene slik at deigen ikke lenger kan heve. Derfor er det viktig å sørge for at gjær, salt og smør ikke ligger for tett på hverandre i brødbakemaskinen.

Salt
Salt setter mer smak på brødet, men er også viktig for å få fin skorpe og for heving (samtidig som salt også kan sette en stopper for hevingen hvis det kommer i direkte kontakt med gjæren). Salt styrker glutenkonstruksjonen som gir brødet forms. Saltet sørger også for at brødet ikke stiger ut over formen og synker sammen før det er ferdigstekt.
Det går an å bake saltfattig eller saltfritt brød, men det vil kreve at man varierer med ingrediensene.

Væske
Det er vanligst å bake brød med vann, men det går også an å forsøke med melk eller kjernemelk. Det påvirker både smaken, hevingen og brødstrukturen.
Fettet i H-melk har en positiv innflytelse på brødets ferskhet, og melkesukkeret (laktosen) i melken stimulerer hevingen.
Kjernemelk gir et lettere brød og sørger for at brødet holder seg lenger ferskt.

Sukker
Sukker er bare delvis viktig for hevingen av brødet, men er desto mer med på å sette smak på brødet. I stedet for sukker, kan også honning eller mørk eller lys sirup brukes. Ikke bruk grovt sukker eller kandissukker i brødbakemaskinen. Dette kan skade slippbelegget. Ikke bruk kunstige søtningsmidler til baking, da disse vanligvis ikke tåler oppvarming særlig godt.

Fett
Fett er egentlig et brødforbedringsmiddel. Det er ikke strengt nødvendig, men brødet blir bedre hvis du bruker det. Fett gjør deigen smidigere og sørger for at den heves lettere. Fett lukker samtidig glutennettverket slik at kullsyregassen holdes tilbake. Dette gjør brødet luftigere og gjør at det holder seg lenger ferskt.
Ulike typer fett egner seg. Olje (solsikke- eller olivenolje), meierismør og margarin gir et utmerket resultat. Olje fører til at skorpen blir mykere. Margarin gir en sprøere skorpe og fremmer også heveprosessen. Ved baking av urtebrød kan man gjerne bruke en krydderolje med litt smak, for eksempel valnøtt-, hvitløk- eller basilikumolje.

Temperatur
Det er best hvis ingrediensene har romtemperatur når de has i stekeformen. Bruk aldri for varm væske. Det kan ødelegge gjæren.

Hjelpemidler og tips

Avkjøl brødet på rist
La brødet avkjøles på rist etter at det er ferdigstekt. Da kan varmen unnslippe på alle kanter.

Skjæring av brødet etter avkjøling
Hjemmebakt brød kan best skjæres etter at det er avkjølt. Hvis brødet fremdeles er varmt, oppnås best resultat med en elektrisk kniv, for eksempel Princess 2952 Silver Electric Knife.

Oppbevaring av brød
Hjemmebakt brød kan best – etter at det er avkjølt – oppbevares viklet i et kjøkkenhåndkle. På den måten holder skorpen seg sprø. Spesielle brødposer i papir egner seg også. I plastpose vil brødet bli mykt, på samme måte som i kjøleskap.

Frysing av brød
Hjemmebakt brød kan gjerne fryses etter at det er avkjølt. Det er praktisk å fryse inn brødet i dagsporsjoner.
Det er best å tine brødet ved romtemperatur, for brødet kan lett bli tørt i mikrobølgeovnen.
Selv om frysing fint er mulig, taper brødet seg alltid i kvalitet.

Mørkere brød
For å få et mørkere brød, kan man tilsette en spiseskje kakaopulver i melet. Dette har knapt noen innflytelse på smaken.

Sprøere skorpe
For å få til en sprøere skorpe, kan du la brødet sitte i maskinen ti eller femten minutter av varmefasen.

Hvis brødet hever over stekeformen
Du kan følge heveprosessen gjennom vinduet i lokket. Vanligvis anbefales det ikke å åpne lokket under hevingen, for det kan føre til at brødet synker sammen. Men hvis det deigen hever ut over formen og klistrer seg mot vinduet i lokket (dette kan også skje under steking), kan du løfte litt på lokket. Deigen vil da synke litt sammen.

Et kompakt, lite brød
For mye væske resulterer i et lite, flatt brød. Deigen har ingen mulighet til å heve godt fordi den er for våt. Gjæren kan også ha vært for gammel.

Tørt brød
For lite væske resulterer i et for tørt brød. Forsøk med (litt) mer vann eller melk. Hvis brødet er fint etter steking, men deretter blir fort tørt, kan du ha i litt mer olje eller smør.

Brød som synker sammen
Hvis brødet hever godt, men synker sammen under stekingen, kan du prøve med det korteste programmet (Basic). Sjansen for at brødet skal synke sammen under stekingen, er vanligvis størst ved et langt program.

Til slutt

Etter å ha lest all denne informasjonen sitter du i teorien inne med alt som skal til for å sette sammen dine egne yndlingsoppskrift. All som gjenstår er praksis. Og det er kanskje ikke bare bare, for brødbaking er og blir en kunst du ikke kan regne med å beherske fra den ene dagen til den andre. Jakten på det perfekte brødet foregår ofte ved prøving og feiling. Så ikke bli skuffet hvis det virker vanskelig med det samme. Be gjerne andre hjemmebakere om råd. Fordyp deg i materien og les om temaet. Søk litt på Internett. Og, viktigst av alt, fortsett eksperimenteringen, for mulighetene er uendelige. Hjemmebakt brød er uansett deiligst.

Yleistä

Tämä Princess Cool White -leipäkone sekoittaa ja vaivaa taikinan, ja paistaa sitten leivän. Laitteen mukana tulee mittakuppi, mittalusikka ja paistoastia, jossa on tarttumaton pinnoite. Leipäkoneessa on 5 ohjelmaa, joita voi käyttää erityyppisiä leipiä varten.

Käyttö ja säätimet

Katso kuva 1.

Laite sisältää seuraavat osat:
1 Ikkunallinen kansi
2 START/STOP-painike, jossa on merkkivalo
3 MENU-painike, jossa on merkkivalo
4 Kotelo
5 Teräskoukku
6 Mittalusikka
7 Mittakuppi
8 Paistoastia
9 Kahva
10 Sähköjohto ja -pistoke
11 Vaivain

Ennen kuin käytät

- **Lue ja noudata näitä ohjeita huolellisesti. Säilytä tämä ohjekirja tulevaa tarvetta varten.**
- **Varmista, että sähköverkon jännite vastaa laitteen tyyppikilvessä ilmoitettua jännitettä.**
- **Tämä laite vaatii maadoitetun seinäpistokkeen.**

1 Poista kaikki pakkausmateriaali ja tarrat.
2 Puhdista laite ja kaikki tarvikkeet (katso Huolto ja puhdistus).
3 Aseta laite tasaiselle, tukevalle pinnalle, jolla se ei voi kaatua.
4 Pidä paistoastiaa kahvasta ja aseta se laitteeseen, paina alas ja käännä myötäpäivään, kunnes astia napsahtaa paikalleen.
5 Aseta vaivain astian pohjalla olevaan paikkaan. Käännä vaivainta, kunnes tunnet, että se on hyvin paikoillaan.
6 Sulje kansi.
7 Työnnä pistoke pistorasiaan. Merkkiääni kuuluu ja valo osoittaa BASIC-ohjelmaa. Tämä on oletusohjelma.
8 Painele MENU-painiketta, kunnes valo osoittaa BAKE-ohjelmaa. BAKE-ohjelma (Paisto) on valittu.
9 Paina START/STOP-painiketta ja anna laitteen paistaa noin 10 minuutin ajan. START/STOP-painikkeen ympärillä olevat merkkivalot vilkkuvat, mikä osoittaa, että ohjelma on käynnissä.
10 Lopeta ohjelma noin 10 minuutin jälkeen painamalla START/STOP-painiketta yli kolmen sekunnin ajan. Kuuluva äänimerkki osoittaa, että ohjelma on pysähtynyt. Anna laitteen jäähtyä.
11 Avaa kansi.
12 Ota paistoastiaa kahvasta kiinni, käännä sitä vastapäivään ja ota se pois laitteesta.
13 Puhdista paistoastia ja vaivain, ja kuivaa ne huolellisesti. Katso Huolto ja puhdistus.

- **Laitteesta saattaa tulla hieman savua ja ominaishajua kun kytket sen päälle ensimmäistä kertaa. Tämä on tavallista ja loppuu pian. Varmista, että laitteella on riittävä tuuletus.**
- **Tämän laitteen mukana tulevassa paistoastiassa on tarttumaton PTFE-pinnoite. Kuumennettaessa tämä pinnoite voi vapauttaa pieniä määriä kaasuja, jotka ovat täysin vaarattomia ihmisille. Lintujen hermojärjestelmän on kuitenkin todettu olevan erittäin herkkä näille kaasuille. Sen vuoksi**

laitetta ei tule käyttää lähellä häkkilintuja (kuten papukaijoja tai muita trooppisia lintuja).

Laitteen valmistaminen käyttöä varten

1 Aseta laite tasaiselle, tukevalle pinnalle, jolla se ei voi kaatua.
2 Aseta vaivain astian pohjalla olevaan paikkaan. Käännä vaivainta, kunnes tunnet, että se on hyvin paikoillaan.

Ennen paistamista on suositeltavaa täyttää paistoastian vaivainpaikan ympärillä olevat kolot voilla ennen kuin vaivain asetetaan paikalleen. Tämä estää taikinaa tarttumasta näihin paikkoihin ja auttaa vaivaimen irrottamisessa leivästä, kun se on valmis.

Käyttö

Ainesosien lisääminen

1 Punnitse reseptiin vaaditut ainesosat.

Älä koskaan täytä laitetta yli maksimikapasiteetin (yhteensä 500 g), muuten taikina nousee paistoastian yli.

2 Lisää ainesosat yksi kerrallaan paistoastiaan. Aloita kaatamalla vesi tai neste paistoastiaan. Lisää sitten jauho ja - reseptin mukaisesti - lisää sokeri, suola, voi ja hiiva tai leivinjauhe. Aseta hiiva tai leivinjauhe jauhoon tehtyyn koloon ja jokainen muu aine paistoastian kulmaan (tämä on erityisen tärkeää ajastinta käytettäessä).
3 Pidä paistoastiaa kahvasta ja aseta se laitteeseen, paina alas ja käännä myötäpäivään, kunnes astia napsahtaa paikalleen.
4 Sulje kansi.

- **Varmista, että laitteen ympärillä on riittävästi vapaata tilaa. Tämä varmistaa, että höyry leviää tasaisesti eivätkä laitteen lähellä olevat esineet kostu.**
- **Älä käytä paistoastiassa teräviä esineitä, kuten metallilastoja, veitsiä tai haarukoita. Nämä voivat vaurioittaa tarttumatonta pinnoitetta.**

Ohjelman asettaminen

1 Työnnä pistoke pistorasiaan. Merkkiääni kuuluu ja valo osoittaa BASIC-ohjelmaa. Tämä on oletusohjelma.
2 Valitse haluttu ohjelma painelemalla MENU-painiketta, kunnes valo osoittaa haluttua ohjelmaa. Katso Valikon valinnat.

Paistaminen

3 Paina START/STOP-painiketta. Lyhyt merkkiääni kuuluu sen merkiksi, että valittu ohjelma on käynnistetty. START/STOP-painikkeen ympärillä olevat merkkivalot vilkkuvat, mikä osoittaa, että ohjelma on käynnissä.

- **MENU-painike on epäaktiivinen, jotta ohjelmaa ei voi vahingossa vaihtaa painiketta painamalla.**
- **Ohjelma voidaan lopettaa painamalla START/STOP-painiketta yli 3 sekunnin ajan. Lyhyt merkkiääni kuuluu sen merkiksi, että ohjelma on pysäytetty.**
- **Käytä aina laitetta kansi suljettuna.**
- **Laite sammuu automaattisesti, jos käytön aikana tulee sähkökatkos. Laite käynnistyy automaattisesti uudelleen, jos virta palautuu 15 minuutin sisällä. Laite suorittaa sitten ohjelman loppuun. Jos virtakatkos kestää yli 15 minuuttia, ohjelmaa ei voida säilyttää. Tällaisessa tilanteessa, jos taikina ei ole ehtinyt kohoamisvaiheeseen, voit käynnistää ohjelman uudelleen alusta painamalla START/STOP-painiketta. Muussa tilanteessa hylkää ainesosat ja aloita uudelleen.**
- **Käytä uunikinnasta, jos sinun täytyy koskettaa laitetta käytön aikana tai**

heti sen jälkeen. Laite ja paistoastia kuumenevat.

- **Laite toimii hyvin laajalla lämpötila-alalla, mutta leivän koossa voi olla poikkeamia erittäin kuumassa tai kylmässä huoneessa paistettaessa. Suosittelemme, että laitetta käytetään lämpötilojen 15°C ja 35°C välillä.**

Voit seurata paistoprosessia katsomalla kannen ikkunasta.

BASIC-ohjelmassa:

4 Paistoprosessin aikana kuuluu pitkä äänimerkki. Tämä äänimerkki muistuttaa sinua lisäämään ainesosia maun parantamiseksi (tarvittaessa): Avaa kansi, lisää vaaditut ainesosat ja sulje kansi uudelleen.

Valmistuminen

5 Kun ohjelma on valmis, äänimerkit ilmoittavat ohjelman loppumisesta. Laite pitää leivän lämpinämä tunnin ajan paistamisen jälkeen. Tämä estää tiivistymisen pinnalle. Jos haluat lopettaa tämän lämmitysprosessin, paina START/STOP-painiketta yli 3 sekuntia. Kuulet äänimerkin, joka osoittaa ohjelman loppumisen.

Laite ja paistoastia ovat erittäin kuumia. Avaa kansi uunikintailla ja poista paistoastia laitteesta.

6 Avaa kansi.
7 Ota paistoastiaa kahvasta kiinni, käännä sitä vastapäivään ja ota se pois laitteesta.
8 Poista leipä paistoastiasta kääntämällä astia ylösalaisin ja napauttamalla sitä varovasti. Tarvittaessa voit käyttää puista tai muovista lastaa leivän poistamiseen. Varo vahingoittamasta tarttumatonta pinnoitetta.
Vaivain voivat jäädä leipään. Irrota se leivästä metallikoukulla. Ole varovainen poistaessasi sitä, sillä se on kuuma.
Anna leivän jäähtyä ritilällä ennen sen leikkaamista. (Vihje: voit leikata tuoretta leipää erittäin helposti Princess-sähköveitsellä (tuotenumero 492952).
9 Anna laitteen jäähtyä riittävästi ennen kuin käytät sitä uudelleen.
10 Kun lopetat laitteen käytön, irrota sähköpistoke seinäpistokkesta ja anna laitteen jäähtyä riittävästi ennen kuin puhdistat ja varastoit sen.
Katso Huolto ja puhdistus.

Valikon valinnat

1 Painamalla MENU-painiketta voit vaihtaa eri ohjelmien välillä. Valittu ohjelma osoitetaan valolla.

Kestoaika eri ohjelmille:

Ohjelma	Kesto (t:min)
BASIC (Perus)	3:00
WHOLE WHEAT (Täysjyvävehnä)	3:40
QUICK (Pika)	1:38
DOUGH (Taikina)	1:30
BAKE (Paisto)	0:30

1. BASIC (Perus)
Tämä on käytetyin ohjelma tavallisen leivän vaivaamiseen, kohottamiseen ja paistamiseen.

2. WHOLE WHEAT (Täysjyvävehnä)
Tällä ohjelmalla voit vaivata, kohottaa ja paistaa täysjyvävehnäleivän.

3. QUICK (Pika)
Tällä ohjelmalla voidaan leipiä vaivata, kohottaa ja paistaa vähemmässä ajassa kuin BASIC-ohjelmalla. Tällä ohjelmalla paistetut leivät ovat yleensä pienempiä ja niissä on tiivis rakenne.

4. DOUGH (Taikina)
Tällä ohjelmalla voit vaivata ja kohottaa taikinan paistamatta sitä. Taikinaa voidaan

käyttää sämpylöiden, pizzan, höyrytetyn leivän jne. tekemiseen.

5. BAKE (Paisto)
Tällä ohjelmalla voit paistaa leivän vaivaamatta ja kohottamatta sitä.
Tätä ohjelmaa voidaan käyttää myös lisäämään paistoaikaa halutuilla asetuksilla suoraan muun tavallisen paisto-ohjelman käytön jälkeen.

Laitteen kytkeminen pois päältä ja varastoiminen

1 Irrota pistoke pistorasiasta.
2 Anna laitteen jäähtyä.
3 Puhdista laite ja kaikki tarvikkeet (katso Huolto ja puhdistus).
4 Säilytä laitetta kuivassa, jäätymättömässä paikassa.

Huolto ja puhdistus

- **Puhdista laite käytön jälkeen perusteellisesti.**
- **Varmista, että laite ei ole kytketty pistorasiaan, kun aiot puhdistaa sen.**
- **Älä koskaan puhdista laitetta, kun se on vielä kuuma.**
- **Varmista, että laitteen sähköosat eivät joudu kosketuksiin kosteuden kanssa.**
- **Älä upota laitetta, virtajohtoa tai pistoketta veteen tai muihin nesteisiin.**
- **Älä koskaan käytä laitteen puhdistukseen aggressiivia tai hankaavia puhdistusaineita tai teräviä esineitä (kuten veitsiä tai kovia harjoja).**
- **Vain irralliset osat ja varusteet (paistoastia, vaivain, mittalusikka ja -kuppi sekä teräskoukku) voidaan pestä astianpesukoneessa. Laitetta itseään ei saa pestä astianpesukoneessa.**

1 Irrota pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä täysin.
2 Puhdista laitteen kotelo pehmeällä, kostealla liinalla. Käytä lämmintä vettä ja hieman pesunestettä liinan kostutukseen.
3 Pese irralliset osat ja varusteet (paistoastia, vaivain, mittalusikka ja -kuppi sekä teräskoukku) saippuaisessa vedessä tai astianpesukoneessa.
4 Kuivaa laite ja lisävarusteet huolellisesti ennen niiden säilytykseen laittamista.

Turvallisuus

Yleistä

- **Lue ja noudata näitä ohjeita huolellisesti. Säilytä tämä ohjekirja tulevaa tarvetta varten.**
- **Käytä tätä laitetta ainoastaan käyttöohjeiden mukaan.**
- **Tämä laite on tarkoitettu yksinomaan kotikäyttöön.**
- **Voi aiheuttaa vaaran, jos tätä laitetta käyttävät lapset tai henkilöt, joilla on fyysisiä tai aisteihin liittyviä vajavuuksia, henkisiä tai motorisia puutteita tai tarvittavien tietojen ja kokemuksen puute. Sellaisten henkilöiden turvallisuudesta vastaavien ihmisten täytyy antaa tarkat ohjeet laitteen käytöstä tai valvoa sitä.**
- **Pidä laite poissa lasten ja sen turvalliseen käyttöön kykenemättömien henkilöiden ulottuvilta.**
- **Teetä laitteen korjaukset vain hyväksytyllä sähköasentajalla. Älä koskaan yritä korjata laitetta itse.**

- Käytä ainoastaan valmistajan suosittelemia lisävarusteita. Muiden lisävarusteiden käyttö voi johtaa laitteen vaurioitumiseen ja siten aiheuttaa vaaratilanteita käyttäjälle.
- Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä kauko-ohjatulla järjestelmällä.

Sähkö ja lämpö

- Varmista ennen käyttöä, että sähköverkon jännite on sama kuin laitteen tyyppikilvessä.
- Käytä maadoitettua pistorasiaa, joka on yhdistetty vähintään 10 A:n sulakkeeseen ja jossa ei ole kytkettynä muita raskaita kuormia.
- Jos käytät jatkojohtoa, käytä maadoitettua jatkojohtoa, joka sopii laitteen virtaluokitukseen. Suorista jatkojohto kokonaan ja aseta se niin, että kukaan ei voi kompastua siihen.
- Laite tulee kytkeä vikavirtasuojakytkimeen (VVSK), jonka nimellisvikavirta on enintään 30 mA.
- Irrota aina sähköpistoke seinäpistokkeesta, kun laitetta ei käytetä pitkään aikaan.
- Kun irrotat pistokkeen pistorasiasta, vedä aina pistokkeesta, ei virtajohdosta.
- Älä koskaan liikuta laitetta vetämällä johdosta.
- Älä koskaan liikuta laitetta, kun se on käytössä.
- Älä käytä laitetta, jos virtajohto tai laite on vahingoittunut. Anna valtuutetun sähköasentajan korjata vioittunut virtajohto.
- Varmista, ettei laite, virtajohto tai pistoke joudu kosketuksiin lämmönlähteiden, esimerkiksi kuuman keittolevyn tai avotulen kanssa.
- Varmista, ettei laite tai virtajohto joudu kosketuksiin veden tai muiden nesteiden tai kemikaalien kanssa.
- Älä nosta laitetta, jos se putoaa veteen. Irrota pistoke välittömästi pistorasiasta. Älä käytä laitetta enää.
- Laite ja sen osat kuumenevat laitetta käytettäessä. Jotta et saisi palovammoja, käsittele laitetta ja sen osia varoen.
- Laitteen tulee antaa haihduttaa lämpönsä, jotta tulipalon riskiltä vältyttäisiin. Varmista, että laitteella on riittävästi tilaa ympärillään ja ettei se pääse koskettamaan tulenarkoja aineita. Laitetta ei saa peittää.
- Anna laitteen jäähtyä ennen kuin varastoit, peset tai huollat sitä.
- Älä käytä laitetta muiden lämmönlähteiden lähellä.

Käytön aikana

- Älä koskaan käytä laitetta ulkona.
- Älä koskaan käytä laitetta kosteissa tiloissa.
- Käytä laitetta vain lämpötilassa, joka on välillä 15 °C ja 35 °C.
- Aseta laite vakaalle ja tasaiselle alustalle, jolla se ei voi keikahtaa.
- Älä anna johdon roikkua tiskipöydän, työtason tai pöydän kulman yli.
- Varmista aina, että virtajohto on kokonaan suoristettu.
- Varmista, että kätesi ovat kuivat koskiessasi laitteeseen, virtajohtoon tai pistokkeeseen.
- Kytke laite pois päältä ja irrota pistoke pistorasiasta toimintahäiriön ilmetessä käytön aikana, ennen laitteen puhdistamista, lisävarusteen asettamista tai poistamista sekä laittaessasi laitteen säilytykseen käytön jälkeen.

- **Älä koskaan jätä laitetta ilman valvontaa käytön aikana.**
- **Älä koskaan siirrä laitetta, kun se on kytketty päälle tai yhä kuuma. Ennen kuin siirrät laitetta, sammuta se ja odota, että se jäähtyy.**
- **Laitteen astiassa on tarttumaton PTFE-pinnoite. Kuumennettaessa tämä pinnoite voi vapauttaa pieniä määriä kaasuja, jotka ovat täysin vaarattomia ihmisille. Lintujen hermojärjestelmän on kuitenkin todettu olevan erittäin herkkä näille kaasuille. Sen vuoksi laitetta ei tule käyttää lähellä häkkilintuja (kuten papukaijoja tai muita trooppisia lintuja).**

Ympäristö

Vie pakkausmateriaalit, kuten muovi ja laatikot, asianmukaisiin jätteidenkeräyspisteisiin.

Jos haluat hävittää laitteen kun se vielä toimii tai on helposti korjattavissa, varmista että laite kierrätetään.

Kun laite saavuttaa käyttöikänsä pään, se tulisi hävittää vastuullisesti varmistaen, että laite tai sen osat kierrätetään. Älä hävitä laitetta sekajätteiden mukana vaan toimita se liikkeeseen tai muuhun valtuutettuun keräyspisteeseen. Kysy kunnan jätehuoltoviranomaisilta tietoja oman alueesi vastaanottopisteistä ja keräysjärjestelmistä.

Soveltuva EY-direktiivi:
2002/95/EY
2002/96/EY

Joitakin leipäreseptejä

Leipäkoneen mukana tulevia mittakuppia ja mittalusikkaa (jonka päissä on tee- ja ruokalusikkamitat) on käytetty määrien mittaamiseen.

Valkoinen leipä

Vehnäjauhoa tai karkeaa vehnäjauhoa	280 g
Hiivaa (kuiva)	1 tl
Öljyä	1½ - 2 rkl
Maitoa	1 - 2 rkl
Suolaa	1 tl
Sokeria	1 rkl
Vettä	155 ml

Täysjyväleipä

Täysjyväjauhoa	280 g
Hiivaa (kuiva)	1 tl
Öljyä	1½ - 2 rkl
Maitoa	1 - 1½ rkl
Suolaa	1 tl
Sokeria	1 rkl
Vettä	160 ml

Sekaleipä

Karkeaa vehnäjauhoa	250 g
Karkeaa maissijauhoa (tai muun tyyppistä jauhoa)	30 g
Hiivaa (kuiva)	1 tl
Öljyä	1½ - 2 rkl
Maitoa	1 - 1½ rkl
Jogurttia	½ - 1 rkl
Suolaa	1 tl
Sokeria	1 rkl
Vettä	155 ml

Ainesosat

Voit tietysti paistaa leipää käyttämällä jotakin edellä olevista resepteistä, mutta kun pääset paistamisee nsisään, eri ainesosilla on hauska tehdä kokeita. Sitä varten on hyödyllistä tietää enemmän monista leivänpaistoon käytetyistä

ainesosista. Seuraavassa on joitakin hyödyllisiä tietoja leivän paistamiseen.

Jauho
Leivän pääainesosa on jauho. Jauhoja ja jauhosekoituksia on useita erilaisia. Käyttämäsi vilja vaikuttaa suuresti leipään. Esimerkiksi vehnäjauho sisältää niin paljon gluteenia, että se kohoaa raskaita jauhoja paremman, ja vaatii sen vuoksi vähemmän hiivaa. Gluteeni on proteiiniyhdiste, jota löytyy viljasta, kuten vehnästä, kaurasta, rukiista ja ohrasta. Kun leipä kohoaa, gluteeni muodostaa verkon, joka pysyy hiilidioksidikuplissa, minkä vuoksi leipä kohoaa.

Vaalea jauho
Yleensä vaaleassa jauhossa ei ole leseitä tai siemeniä, mutta se sisältää paljon gluteenia. Tätä jauhoa käytetään usein keittojen ja kastikkeiden sitomiseen, mutta se sopii myös (vaalean) leivän paistamiseen.

Vehnäjauho ja karkea vehnäjauho
Vehnäjauho on valkoista vehnäjauhoa. Karkea vehnäjauho on hieman harmaampaa ja se sisältää pieniä määriä lesettä ja siemeniä. Vehnäjauho ja karkea vehnäjauho sisältävät myös paljon gluteenia.

Täysjyvävehnäjauho ja karkea täysjyvävehnäjauho
Täysjyvävehnäjauho jauhetaan kokonaisista, käsittelemättömistä vehnänjyvistä. Se sisältää kaikki vehnän leseet ja siemenet.
Täysjyvävehnäjauhossa on, aivan kuten vehnäjauhossa, paljon gluteenia, mutta se on painavampaa leseiden ja siemenien takia. Seurauksena leipä on pienempi, jos se tehdään vain täysjyvävehnäjauhosta. Sen vuoksi useimmat kotikokit lisäävät hieman vehnäjauhoa.

Näiden jauhojen lisäksi on monia muita tyyppejä, jotka pitävät sinut kiireisenä niin pitkään kuin haluat, esimerkiksi: kaurajauho, ohrajauho, tattarijauho, maissijauho ja ruisjauho.

Jauhosekoitukset
Useimpia jauhotyyppejä voidaan sekoittaa keskenään. Tattarijauhon, kaurajauhon ja vehnäjauhon yhdistelmä on hyvä esimerkki. Voit myös kokeilla ohrajauhoa ja vehnäjauhoa. Erilaisia sekoituksia voi ostaa kaupastakin, kuten maissijauhoa, kuuden viljan jauhoa, yhdeksän viljan jauhoa tai kymmenen viljan jauhoa. Joskus nämä sekoitukset sisältävät jauhoa ja/tai leivinjauhoa.

Kaikki yhdessä -sekoitukset
Voit myös ostaa sekoituksia, jotka sisältävät kaikki ainesosat vettä lukuun ottamatta. Nämä kaikki yhdessä -sekoitukset ovat helppoja ja nopeita käyttää, mutta myös kalliimpia.

Hiiva
Hiivaa vaaditaan leivän kohottamiseen. Voit ostaa tuoretta hiivaa (kuutioina) tai kuivahiivaa (jauheena). Tuoreen hiivan maku on hieman voimakkaampi kuin kuivan hiivan. Kuivahiivaa on useita merkkejä ja niiden teho voi hieman poiketa. Sopivin hiiva on oman maun mukainen. Peukalosääntönä voidaan sanoa, että kuivahiivaa (eli pikahiivaa) vaaditaan painoltaan puolet tuorehiivasta. Hiivan tehoon voi vaikuttaa, jos hiiva koskee suolaan tai rasvaan. Suola kuivaa hiivaa ja rasva ympäröi hiivasoluja, jolloin taikina ei voi enää nousta. Sen vuoksi on tärkeää varmistaa, että hiiva, suola ja voi eivät ole liian lähellä toisiaan leipäkoneessa.

Suola
Suola lisää leivän makua, mutta se on myös tärkeää kuorta sekä leivän kohottamista varten (vaikka suola voi myös pysäyttää koamisen, jos se tulee suoraan kontaktiin hiivan kanssa). Suola vahvistaa gluteenirakennetta, joka antaa leivälle

muodon. Sula myös varmistaa, että leipä ei kohoa paistoastian yli ja romahda ennen kuin se on hyvin paistettu.
On mahdollista tehdä vähäsuolaisia tai suolattomia leipiä, mutta se vaatii eri ainesosia.

Nesteet
Yleisin leivän tekemisessä käytetty neste on vesi, mutta voit myös kokeilla maitoa tai piimää. Se vaikuttaa makuun, kohoamiseen ja leivän koostumukseen. Täysmaidon rasvoilla on positiivinen vaikutus tuoreuteen ja maidon laktoosi kiihdyttää käymisprosessia. Piimä tuottaa kevyemmän leivän, joka pysyy tuoreena pidempään.

Sokeri
Sokeri vaikuttaa vain vähän kohotusprosessiin, mutta se määrittää leivän maun. Sokerin sijaan voi myös käyttää hunajaa, melassia tai siirappia. Älä käytä isorakeista sokeria (kovaa sokeria) tai kandisokeria leipäkoneessa. Nämä voivat vaurioittaa tarttumatonta pinnoitetta. Älä käytä keinotekoisia makeutusaineita, koska ne eivät yleensä kestä hyvin lämpöä.

Rasvat
Rasva itse asiassa parantaa leipää. Sitä ei välttämättä tarvitse, mutta leivästä tulee paljon parempi, jos sitä käyttää. Rasva tekee taikinasta notkeampaa ja varmistaa, että se voi nousta helpommin. Rasva myös sulkee gluteeniverkon, jotta hiilidioksidi pysyy sen sisällä. Tämä tekee leivästä ilmavampaa ja se pysyy tuoreena pidempään.
Useat rasvatyypit ovat sopivia. Öljy (auringonkukkaöljy tai oliiviöljy), voi ja margariini antavat loistavia tuloksia. Öljy tekee kuoresta pehmeämmän. Margariini tekee rapeamman kuoren ja parantaa kohoamisprosessia. Yrttileipää paistettaessa makua voi saada käyttämällä maustettua öljyä, kuten saksanpähkinäöljyä, valkosipuliöljyä tai basilikaöljyä.

Lämpötila
On parasta, että ainesosat ovat huoneenlämpöisiä kun ne asetetaan paistoastiaan. Älä koskaan käytä liian lämmintä nestettä, koska se voi vaikuttaa negatiivisesti hiivaan.

Apua ja vihjeitä

Jäähdytä leipä ritilän päällä
Paistamisen jälkeen jätä leipä jäähtymään ritilän päälle. Lämpö voi silloin haihtua joka puolelta.

Leivän leikkaaminen jäähtymisen jälkeen
Kotitekoinen leipä on paras leikata sen jälkeen kun se on jäähtynyt. Jos leipä on yhä lämmin, on parasta käyttää sähköveistä, esimerkiksi Princess 2952 Silver Electric Knife.

Leivän säilyttäminen
Jäähdyttämisen jälkeen kotitekoinen leipä on paras kääriä pellavapyyhkeeseen. Tämä pitää kuoren mukavana ja rapeana. Erityiset paperiset leipäpussit sopivat myös. Leipä pehmenee, jos se pidetään muovipussissa tai jääkaapissa.

Leivän pakastaminen
Kotitekoinen leipä voidaan pakastaa sen jälkeen kun se on jäähtynyt. On hyödyllistä pakastaa se päivittäisinä annoksina.
Leipä on parasta sulattaa huoneenlämmössä, koska mikroaaltouuni kuivattaa leivän liian nopeasti.
Vaikka leipä voidaan pakastaa, sillä on aina haitallinen vaikutus laatuun.

Tummempi leipä
Yksi teelusikallinen kaakaojauhetta voidaan lisätä jauhoihin, jos leivälle halutaan tummempi väri. Tällä ei ole lähes mitään vaikutusta makuun.

Rapeampi kuori
Jos haluat rapeamman kuoren, voit jättää leivän koneeseen 10-15 minuutiksi lämmitysvaiheen aikana.

Jos leipä kohoaa paistoastian yli
Voit katsoa kohoamisprosessia katseluikkunasta. Tavallisesti ei ole hyvä idea avata kantta kohotusprosessin aikana, koska leipä voi silloin kutistua, mutta jos taikina nousee paistoastiasta ja tarttuu katseluikkunaan (mikä voi tapahtua myös paistamisen aikana), avaa kansi hetkeksi. Taikina kutistuu hieman.

Pieni, kompakti leipä
Liika neste tuottaa pienen, litteän leivän. Taikina ei voi nousta kunnolla, koska se on liian märkää. Hiiva on saattanut myös olla liian vanhaa.

Kuiva leipä
Liian pieni määrä nestettä tuottaa liian kuivan leivän. Kokeile käyttää (hieman) enemmän vettä tai maitoa. Jos leipä on hyvää paistamisen jälkeen, mutta kuivuu nopeasti, lisää öljyä tai voita.

Litistynyt leipä
Jos leipä kohoaa hyvin, mutta litistyy paistamisen aikana, kokeile paistaa lyhyimmällä ohjelmalla (BASIC). Yleensä pidempi ohjelma lisää mahdollisuutta, että leipä litistyy paistamisen aikana.

Lopuksi

Kun olet lukenut kaikki nämä tiedot, sinun pitäisi teoriassa pystyä kehittämään omia suosikkireseptejäsi. Jäljellä on enää käytäntö. Se ei välttämättä olekaan niin helppoa, koska leivän paistaminen ei ole taito, jonka voi oppia yhdessä päivässä. Täydellisen leivän etsinnässä voi tulla paljon vastoinkäymisiä. Älä pety, jos alussa on ongelmia. Kysy muilta kotileipureilta heidän kokemuksiaan, vietä hetki lukien aiheesta, katso tietoja Internetistä ja - mikä tärkeintä - jatka kokeiluja, koska mahdollisuudet ovat loputtomat. Sillä onhan kotitekoinen leipä maukkainta.

Informação geral

Esta máquina de cozer pão Princess Cool White, mistura, amassa e depois coze o pão. Este aparelho é fornecido completo com um copo de medida, uma colher de medida e uma forma anti-aderentes:
A máquina de cozer pão está equipada com 5 programas que pode utilizar para vários tipos de pão!

Funcionamento e manuseamento

Veja a figura 1.

O aparelho inclui os seguintes componentes:

1 Tampa com vidro
2 Botão START/STOP com luz indicadora
3 Botão MENU com luz indicadora
4 Corpo do aparelho
5 Gancho de aço
6 Colher de medida
7 Copo de medida
8 Forma
9 Pega
10 Cabo de alimentação e ficha
11 Amassador

Antes da primeira utilização

- **Leia e siga cuidadosamente estas instruções. Guarde este manual para consulta futura.**
- **Certifique-se de que a voltagem da rede é a mesma que a indicada na chapa de tipo do aparelho.**
- **Este aparelho requer uma tomada com ligação à terra.**

1 Remova todo o material de embalagem e autocolantes do aparelho.
2 Limpe o aparelho e todos os acessórios (veja “Manutenção e limpeza”).
3 Coloque o aparelho numa superfície plana e estável num local de onde não possa cair.
4 Segure a forma pela pega e coloque-a no aparelho, prima-a para baixo e rode-a para a direita até a forma fazer clique ao entrar na posição.
5 Coloque o amassador no eixo no fundo da forma. Rode o amassador até que você senta que está preso no eixo.
6 Feche a tampa.
7 Introduza a ficha na tomada.
Ouvirá um bip e uma luz indicará o programa BASIC. Este é o programa predefinido.
8 Prima o botão MENU repetidamente até a luz indicar o programa BAKE. O programa BAKE está seleccionado.
9 Prima o botão START/STOP e deixe o aparelho cozer durante cerca de 10 minutos.
A luz indicadora acende em volta do botão START/STOP indicando que o programa está a decorrer.
10 Após cerca de 10 minutos, prima o botão START/STOP durante mais de três segundos para parar o programa.
Ouvirá um bip como um sinal de que o programa parou.
Deixe o aparelho arrefecer.
11 Abra a tampa.
12 Segure a forma pela pega e rode-a para a esquerda e tire-a do aparelho.
13 Limpe a forma e o amassador e seque-os bem.
Veja “Manutenção e limpeza”.

- **Na primeira utilização do aparelho pode haver um ligeiro desenvolvimento de fumo e formar-se um cheiro característico. Isto é normal e desaparece rapidamente. Certifique-se de que o aparelho tem ventilação suficiente.**
- **A forma fornecida com este aparelho, está munida de uma camada anti-aderente à base de PTFE. Ao ser**

aquecida podem libertar-se pequenas quantidades de gases que são inofensivas para o ser humano. Mas, detectou-se que o sistema neurológico dos pássaros é extremamente sensível a estes gases. Por essa razão, não use o aparelho perto de pássaros (por exemplo, pássaros tropicais como papagaios)

Preparar o aparelho para uso

1 Coloque o aparelho numa superfície plana e estável num local de onde não possa cair.
2 Coloque o amassador no eixo no fundo da forma. Rode o amassador até que você sinta que este está preso no eixo.

Antes de iniciar a cozedura, recomenda-se que encha o espaço em volta do eixo do amassador na forma com manteiga antes de colocar o amassador. Isto evita que a massa cole nesse espaço e facilita retirar o amassador do pão quando este está pronto.

Utilização

Adicionar ingredientes

1 Pese os ingredientes necessários para a receita.

Nunca encha o aparelho além da quantidade máxima (um total com um máximo de 500 g (1.1 lb.), caso contrário a massa derramar-se-á por cima da forma.

2 Adicione os ingredientes um a um para dentro da forma. Comece por adicionar água ou líquido à forma. Depois adicione farinha e conforme a receita, adicione açúcar, sal, manteiga e fermento de padeiro ou fermento em pó.
Coloque num canto o fermento de padeiro ou o fermento em pó num buraco feito na farinha e cada um dos outros ingredientes noutro buraco noutro canto da forma (isto é especialmente importante quando se vai usar o temporizador).
3 Segure a forma pela pega e coloque-a no aparelho, prima-a para baixo e rode-a para a direita até a forma fazer clique ao entrar na posição.
4 Feche a tampa.

- **Certifique-se de que há espaço livre suficiente em volta do aparelho. Isto assegura que o vapor seja bem distribuído e os itens perto do aparelho não fiquem húmidos.**
- **Não use objectos afiados na forma, tais como espátulas, facas e garfos. Estes podem danificar a camada anti-aderente.**

Definir o programa

1 Introduza a ficha na tomada.
Ouvirá um bip e uma luz indicará o programa BASIC. Este é o programa predefinido.
2 Seleccione o programa desejado carregando no botão do MENU repetidamente até a luz indicar o programa pretendido.
Veja “Selecção MENU”.

Cozedura

3 Prima o botão START/STOP. Ouvirá um bip curto como um sinal de que o programa seleccionado iniciou.
A luz indicadora acende em volta do botão START/STOP indicando que o programa está a decorrer.

- **O botão MENU fica inactivo a partir deste momento para evitar que toques inadvertidos façam alterações de programa indesejadas.**
- **O programa pode ser parado carregando no botão START/STOP durante mais de 3 segundos. Ouvirá um bip curto como um sinal de que o programa seleccionado parou.**

- **Use o aparelho sempre com a tampa fechada.**
- **Se faltar a electricidade na rede durante a utilização, o aparelho desliga automaticamente. O aparelho volta a ligar automaticamente se a corrente for restabelecida dentro de 15 minutos. Então o aparelho completa o programa.**
  Se a corrente eléctrica faltar mais de 15 minutos, o programa não pode ser mantido. Nesse caso, se a massa não tiver entrado na fase de levedar, pode carregar o botão START/STOP para reiniciar o programa desde o início. Caso contrário, deite fora os ingredientes e comece de novo.
- **Use luvas de forno se tiver que tocar no aparelho durante ou após a utilização. O aparelho e a forma ficam quentes.**
- **O aparelho trabalha bem à temperatura ambiente, mas pode haver diferenças no tamanho do pão se o ambiente estiver muito quente ou muito frio. Sugerimos que o aparelho seja utilizado a temperaturas entre 15 e 35°C.**

Pode acompanhar o processo de cozedura espreitando pelo vidro na tampa.

Para o programa BASIC:

4 Durante o processo de cozedura ouvirá um longo bip. Este bip alerta para adicionar ingredientes extra para melhorar o sabor (se necessário): Abra a tampa e adicione os ingredientes pretendidos e feche novamente a tampa.

Fim

5 Quando o programa terminar, ouvirá um bip alertando para o fim do programa.
O aparelho mantém o pão quente durante uma hora após a cozedura. Isto evita condensação na crosta. Se pretender parar o processo de aquecimento, prima o botão START/STOP durante mais de 3 segundos. Ouvirá um bip indicando o fim do programa.

O aparelho e a forma ficam muito quentes. Use luvas de forno para abrir a tampa e para remover a forma do aparelho.

6 Abra a tampa.
7 Segure a forma pela pega, rode-a para a esquerda e tire a forma do aparelho.
8 Remova o pão da forma virando a forma ao contrário e batendo levemente no fundo. Se for necessário, use uma espátula de madeira ou plástico para remover o pão, tenha atenção para não danificar a camada anti-aderente.
O amassador pode ficar no pão. Use o gancho de aço para o remover do pão. Tenha cuidado quando o remover porque está muito quente.
Permita que o pão arrefeça numa grelha antes de o cortar. (Dica: pode cortar muito facilmente o pão fresco com uma faca eléctrica da Princess (Artigo nº 492952).
9 Antes de voltar a usar o aparelho deixe-o primeiro arrefecer o suficiente.
10 Quando tiver terminado a utilização do aparelho retire a ficha da tomada e deixe o aparelho arrefecer suficientemente antes de o limpar e guardar.
Veja “Manutenção e limpeza”.

Selecção MENU

1 Prima o botão MENU para alternar entre programas diferentes. O programa seleccionado é indicado por uma luz.

Tempo de operação para programas diferentes:1. BASIC

Programa	Tempo (Hr:min)
BASIC	3:00
WHOLE WHEAT	3:40
QUICK	1:38
DOUGH	1:30
BAKE	0:30

Este é o programa mais utilizado para amassar, levedar e cozer pão normal.

2. WHOLE WHEAT
Use este programa para amassar, levedar e cozer pão integral.

3. QUICK
Este é o programa que pode ser utilizado para amassar, levedar e cozer pão de forma em menos tempo que o programa BASIC. O pão cozido neste programa é normalmente mais pequeno com uma textura densa.

4. DOUGH
Com este programa pode amassar e levedar massa sem cozer. A massa pode ser utilizada para fazer rolos, piza, pão vaporizado, etc.

5. BAKE
Este programa apenas coze a massa sem amassar e sem levedar.
Este programa também pode ser utilizado para aumentar o tempo de cozedura com as definições preferidas logo após utilizar um outro programa standard de cozer pão.

Desligar e armazenar o aparelho

1 Remova a ficha da tomada.
2 Deixe o aparelho arrefecer.
3 Limpe o aparelho e todos os acessórios (veja “Manutenção e limpeza”).
4 Guarde o aparelho num local seco livre de gelo.



Manutenção e limpeza

- **Limpe o aparelho completamente após a utilização.**
- **Quando for efectuar a limpeza certifique-se de que a ficha do aparelho não está na tomada eléctrica.**
- **Nunca limpe o aparelho se este estiver ainda quente.**
- **Certifique-se de que a humidade não entra em contacto com os componentes eléctricos do aparelho.**
- **Nunca mergulhe o aparelho, a ficha ou o cabo de alimentação em água ou líquido.**
- **Na limpeza do aparelho não utilize produtos de limpeza ásperos ou agressivos, nem objectos afiados (como facas ou escovas duras).**
- **Apenas as peças soltas e acessórios (forma, amassador, copo de medida, colher de medida e gancho de aço) é que podem ser lavados na máquina de lavar loiça. O próprio aparelho não pode ser lavado na máquina de lavar loiça.**

1 Retire a ficha da tomada e deixe o aparelho arrefecer completamente.
2 Limpe o lado exterior do aparelho com um pano suave húmido. Use água quente e algum detergente para humedecer o pano.
3 As peças soltas (forma, amassador, copo de medida, colher de medida e gancho de aço) podem ser limpos em água com detergente ou numa máquina de lavar loiça.
4 Seque bem o aparelho e acessórios antes de o guardar.

Segurança

Informação geral

- Leia e siga cuidadosamente estas instruções. Guarde este manual para consulta futura.
- Utilize este aparelho apenas de acordo com estas instruções.
- Este aparelho apenas se destina a fins domésticos.
- O uso do aparelho por crianças, por pessoas com incapacidade física, sensorial, mental ou motora ou por pessoas com falta de conhecimento ou experiência pode causar perigo. As pessoas responsáveis pela segurança de tais pessoas têm que dar as instruções explicitas ou supervisionar o uso do aparelho.
- Mantenha o aparelho fora do alcance de crianças ou de pessoas que podem não saber lidar bem com o aparelho em segurança.
- No caso de reparações, mande efectuar as reparações a um técnico qualificado. Nunca tente você próprio reparar o aparelho.
- Apenas use acessórios recomendados pelo fornecedor. A utilização de outros acessórios pode provocar danos no aparelho pelo que pode surgir perigo para o utilizador.
- O aparelho não se destina a ser utilizado através dum temporizador externo ou sistema de controlo remoto.

Electricidade e calor

- Antes de utilizar o aparelho verifique se a voltagem da rede é a mesma que a indicada na chapa de tipo do aparelho.
- Use uma tomada com terra que esteja ligada a um circuito com fusível de pelo menos 10 A e a que não possam ser ligadas outras ligações de cargas eléctricas pesadas.
- Se utilizar um cabo de prolongamento, use apenas um cabo de prolongamento com terra adequado para a potência do aparelho. Desenrole completamente o cabo de prolongamento, mas de modo que ninguém possa tropeçar no cabo.
- O aparelho deve ser alimentado através dum disjuntor diferencial regulado (RCD) para disparar a uma corrente diferencial inferior a 30 mA.
- Tire sempre a ficha da tomada quando o aparelho não é utilizado durante um período de tempo mais longo.
- Quando tirar a ficha da tomada, puxe pela ficha e não puxe pelo cabo de alimentação.
- Nunca puxe pelo cabo de alimentação para deslocar o aparelho.
- Nunca mova o aparelho se este estiver em funcionamento.
- Não utilize o aparelho se o aparelho ou o cabo de alimentação estiver danificado. Mande o cabo de alimentação danificado ser substituído por um técnico qualificado.
- Tenha atenção para que o aparelho, o cabo e a ficha não toquem em fontes de calor como, por exemplo, o elemento dum forno eléctrico ou chamas.
- Certifique-se de que o aparelho e o cabo de alimentação não entram em contacto com água, outros líquidos ou químicos.
- Não pegue no aparelho se este cair na água. Remova imediatamente a ficha da tomada. Não use mais o aparelho.

- O aparelho e os seus componentes ficam quentes durante a utilização. Para evitar queimaduras, tenha cuidado quando tocar no aparelho e nos componentes.
- O aparelho terá que ser capaz de dissipar o seu calor para evitar o perigo de incêndio. Certifique-se de que o aparelho tem suficiente espaço livre em volta e não o deixe entrar em contacto com material inflamável. O aparelho não pode ser coberto.
- Deixe o aparelho arrefecer antes de o guardar, limpar ou de efectuar manutenção nele.
- Não use o aparelho junto de outras fontes de calor.

Durante a utilização

- Nunca utilize o aparelho no exterior.
- Nunca use o aparelho em áreas húmidas.
- Use apenas o aparelho a uma temperatura entre 15 °C e 35 °C.
- Coloque o aparelho numa superfície plana e estável num local de onde não possa cair.
- Não deixe o cabo de alimentação ficar suspenso por cima do lava-loiça, bancada ou mesa.
- Certifique-se sempre de que o cabo de alimentação é completamente desenrolado.
- Tenha as mãos secas quando for tocar no aparelho, cabo de alimentação ou na ficha.
- Desligue o aparelho e/ou retire a ficha da tomada se detectar alguma anomalia durante a utilização, antes de limpar o aparelho, antes de aplicar ou tirar um acessório ou antes de arrumar o aparelho após terminar a utilização.
- Nunca deixe o aparelho em funcionamento sem vigilância.
- Nunca desloque o aparelho se este estiver ligado ou ainda quente. Antes de mover o aparelho, desligue-o e espere que arrefeça.
- A forma deste aparelho está munida duma camada anti-aderente de PTFE. Ao ser aquecida podem libertar-se pequenas quantidades de gases que são inofensivas para o ser humano. Mas, detectou-se que o sistema neurológico dos pássaros é extremamente sensível a estes gases. Por essa razão, não use o aparelho perto de pássaros (por exemplo, pássaros tropicais como papagaios)



O Ambiente

Coloque o material de embalagem, como plástico e caixas, no contentor de lixo apropriado.

Se pretender desfazer-se do aparelho enquanto este ainda funciona correctamente ou se ainda puder ser facilmente reparado, então assegure-se de que o aparelho é reciclado.



No fim de vida do aparelho desfaça-se do aparelho de modo responsável, para que o aparelho ou os seus componentes possam ser reutilizados. Não coloque o aparelho no lixo doméstico mas entregue-o na loja ou num ponto de recolha apropriado. Entre em contacto com a sua câmara para obter informação acerca dos sistemas de recolha e de recepção de lixo.

Directiva Europeia aplicável:
2002/95/EC
2002/96/EC

Algumas receitas de pão

Para as quantidades foram utilizados o copo de medida e a colher de medida (com a medida na ponta da colher de chá ou da colher de sopa) que são juntamente fornecidos.

Pão alvo

Farinha de trigo fina ou normal	280 g
Fermento (pó)	1 colher de chá
Óleo	1½ a 2 colheres de sopa
Leite	1 a 2 colheres de sopa
Sal	1 colher de chá
Açucar	1 colher de sopa
Água	155 ml

Pão integral

Farinha integral	280 g
Fermento (pó)	1 colher de chá
Óleo	1½ a 2 colheres de sopa
Leite	1 a 1½ colheres de sopa
Sal	1 colher de chá
Açúcar	1 colher de sopa
Água	160 ml

Pão de mistura

Farinha integral de trigo	250 g
Farinha de mistura (ou outros tipos de farinha)	30 g
Fermento (pó)	1 colher de chá
Óleo	1½ a 2 colheres de sopa
Leite	1 a 1½ colheres de sopa
Iogurte	½ a 1 colher de sopa
Sal	1 colher de chá
Açúcar	1 colher de sopa
Água	155 ml

Ingredientes

Pode começar logo a cozer pão com uma das receitas acima, mas depois de lhe tomar o gosto, é interessante experimentar com ingredientes diferentes. Para fazer isso é prático saber mais dos diferentes ingredientes de pão. Abaixo encontra alguma informação útil quando pretender cozer pão.

Farinha

O ingrediente principal do pão é a farinha. Há muitos tipos de farinha e de misturas de farinha. O tipo de grão que usa faz muita diferença no pão. Por exemplo, a farinha de trigo fina tem tanto glúten que leveda melhor do que uma farinha “mais pesada” e, por isso, necessita de menos fermento. Glúten é um composto de proteínas que é encontrado em tipos de grão como trigo, aveia, centeio e cevada. Enquanto o pão leveda, estes glútens formam uma rede que segura as bolhas do gás de dióxido de carbono fazendo crescer o pão.

Farinha extra fina

A farinha mais branca chama-se extra fina ou extra refinada. Praticamente não contém nenhuns farelos ou gérmen, mas muito glúten. Esta farinha é normalmente utilizada para engrossar sopas e molhos, mas pode-se muito bem produzir pão alvo com ela.

Farinha de trigo fina e normal

A farinha de trigo fina é a farinha de trigo branca. A farinha de trigo normal é um pouco mais escura e contém pequenas quantidades de farelos e de gérmen. A farinha de trigo fina e a farinha de trigo normal contêm muito glúten.

Farinha integral e farinha de trigo integral

A farinha de trigo integral é moída do grão de trigo integral em bruto. Contém todos os farelos e gérmens do trigo. A farinha de trigo integral bem como a farinha de trigo é rica em glúten, mas é “mais pesada” devido aos farelos e gérmen. Isto torna o pão mais compacto quando este é feito apenas de farinha integral. É por isso que a maioria dos padeiros adiciona um pouco de farinha de trigo.

Além destes tipos existem muitos outros tipos de farinha com os quais pode experimentar, tais como: farinha de aveia, cevada, trigo serraceno, trigo espelta, milho ou centeio. farinha de aveia, cevada, trigo serraceno, trigo espelta, milho ou centeio.

Misturar tipos de farinha
A maior parte dos tipos de farinha deixam-se misturar bem. A combinação de farinha de trigo/farinha de aveia/farinha de trigo serraceno é um bom exemplo. Pode também experimentar farinha de cevada/ farinha de trigo. No mercado também há várias misturas de farinha como, por exemplo, farinha de mistura, farinha de seis, nove ou dez tipos de grão. Por vezes estas misturas já contêm farinha fina e/ou estabilizadores de pão.

Misturas completas
Também pode comprar misturas de farinha que já contêm todos os ingredientes, excepto água. Estas chamadas misturas completas são fáceis e rápidas de utilizar, mas são também mais caras.

Fermento
Para fazer crescer o pão é necessário fermento. Pode comprar fermento fresco (blocos), mas também seco (granulado). O sabor do fermento fresco é um pouco mais acentuado do que o do fermento seco. Há várias marcas de fermento seco, que divergem um pouco no seu modo de actuar. A escolha entre estes fermentos é uma questão de preferência pessoal. Como linha de orientação pode-se dizer que, em comparação, se utilizar fermento seco (a que se chama fermento instantâneo) necessita de metade do peso do fermento fresco. O efeito do fermento pode ser parado se o fermento entrar em contacto com sal ou gordura. O sal seca o fermento e a gordura isola as células do fermento, o que impede a massa de crescer. Por isso, é importante assegurar que o fermento, o sal e a manteiga não sejam colocados muito perto uns dos outros dentro da máquina de cozer pão.

Sal
O sal contribui para o sabor do pão, mas também é importante para obter uma côdea crocante e para o pão crescer (embora o sal possa impedir que o pão cresça se for colocado directamente em contacto com o fermento). O sal fortifica a construção de glúten que dá forma ao pão. O sal também impede que o pão cresça até sair fora da forma para depois abater antes de estar bem cozido.
Também é possível cozer pão com pouco sódio ou sem sal, mas então há que variar os ingredientes.

Líquidos
O líquido mais comum para cozer pão é água, mas também pode experimentar utilizar leite ou leite desnatado. Isto influencia o sabor, o crescimento e a estrutura do pão.
A gordura existente no leite gordo tem uma influência positiva na frescura e a presença de lactose no leite contribui para o aumento da fermentação. Leite desnatado dá um pão mais leve que se mantém mais tempo fresco.

Açúcar
O açúcar apenas dá uma pequena contribuição ao processo de levedar, mas determina o sabor do pão. Em vez de açúcar também se pode adicionar mel, melaço ou xarope. Na máquina de pão não use açúcar cristalizado ou de granulado grosso (por serem cristais duros). Estes podem danificar a camada anti-aderente. Não use adoçante artificial, em geral o adoçante não é resistente ao calor.

Gorduras
A gordura é um estabilizador do pão. Não é forçosamente necessária, mas torna o pão melhor se a utilizar. A gordura torna a massa mais maleável e assegura que esta

cresça com maior facilidade. A gordura também isola a rede de glúten de modo que o gás de dióxido de carbono fica preso. Isto torna o pão mais fofo e mantém o pão fresco durante mais tempo.
Há vários tipos de gordura apropriados. Óleo de girassol ou azeite, manteiga e margarina dão bons resultados. O óleo torna a côdea mais macia. A margarina forma uma côdea crocante e melhora o processo de crescimento. Ao cozer um pão de ervas, pode ser saboroso utilizar um óleo com sabor, como, por exemplo, óleo de noz, óleo de alho ou óleo de basílico.

Temperatura
O melhor é quando os ingredientes estão à temperatura ambiente quando são colocados na forma. Nunca use líquido quente demais. Isto pode ter um efeito negativo no fermento.

Produtos auxiliares e dicas

Arrefeça o pão na grelha
Depois de cozer o pão deixe-o arrefecer sobre uma grelha. Assim o calor pode sair por todos os lados.

Cortar o pão depois de arrefecer
O pão caseiro apenas se deixa cortar bem depois de arrefecer. Se o pão ainda estiver quente, apenas consegue cortar bem com uma faca eléctrica, por exemplo, com a Princess 2952 Silver Electric Knife.

Guardar o pão
O pão caseiro depois de ter arrefecido completamente é melhor embrulhá-lo num pano da cozinha. Assim a côdea fica estaladiça. Os sacos de papel especiais para o pão também são adequados.
Colocar pão num saco de plástico e no frigorifico torna a côdea macia.

Congelar pão
O pão caseiro pode ser congelado depois de arrefecer completamente. É prático congelá-lo em quantidades diárias.
O melhor é descongelar à temperatura ambiente, porque o microondas seca o pão rapidamente.
Embora haja a possibilidade de congelação, esta faz com que o pão perca sempre qualidade.

Pão mais escuro
Para tornar o pão mais escuro, pode adicionar à farinha uma colher de sopa de cacau em pó. Este praticamente não tem influência no sabor.

Côdea crocante
Para obter uma côdea mais crocante, depois de cozer pode deixar o pão ainda mais dez a quinze minutos na fase de manter quente na máquina.

Quando o pão cresce e sai da forma
Pode seguir o processo de levedar através do vidro de observação. Normalmente não se aconselha que se abra a tampa na fase de crescimento, porque o pão pode abater, mas, no caso da massa crescer até sair para fora da forma e colar ao vidro de observação (isto também pode acontecer durante a fase de cozedura), então terá que levantar um pouco a tampa. Assim a massa abaterá um pouco.

Pão pequeno, compacto
Líquido a mais dá pão pequeno achatado. A massa não consegue crescer bem porque está demasiado molhada. Isto também pode acontecer se o fermento for demasiado velho.

Pão seco
Líquido a menos dá pão seco demais. Tente adicionar (um pouco) mais de água ou leite. Se após a cozedura o pão estiver bom, mas secar rapidamente, adicione um pouco mais de óleo ou manteiga.

O pão abate
Se o seu pão crescer bem, mas abater durante a cozedura, tente cozer no programa mais curto (Basic). Em geral, os

programas mais longos aumentam a probabilidade do pão abater durante a cozedura.

Por fim

Depois de ler toda esta informação, em teoria, você tem tudo nas mãos para desenvolver a sua receita preferida. Agora falta a prática. Pode não ser fácil, porque cozer pão é uma técnica que não se domina num só dia. A procura do pão “perfeito” é feito de insucessos e de sucessos. Não fique desanimado se não conseguir à primeira. Peça conselho a outras pessoas que fazem pão caseiro, tire algum tempo para aprofundar a questão, veja na Internet, e o mais importante é continuar a tentar porque as possibilidades de sucesso são infinitas. Afinal, o pão caseiro continua a ser o mais saboroso.

Γενικές πληροφορίες

Ο αρτοπαρασκευαστής Princess Cool White αναμιγνύει και ζυμώνει τη ζύμη και κατόπιν ψήνει το ψωμί. Η συσκευή διατίθεται πλήρης, με δοσομετρητή, κουτάλι-μεζούρα και μία φόρμα ψησίματος με αντικολλητική επίστρωση.
Ο αρτοπαρασκευαστής διαθέτει 5 προγράμματα που μπορείτε να χρησιμοποιήσετε για διάφορους τύπους ψωμιού!

Λειτουργία και πλήκτρα ελέγχου

Ανατρέξτε στην εικόνα 1.

Στη συσκευή περιλαμβάνονται τα ακόλουθα συστατικά μέρη:

1 Καπάκι με παραθυράκι
2 Κουμπί START/STOP (ΕΝΑΡΞΗ/ΤΕΡΜΑΤΙΣΜΟΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ) με φωτεινή ένδειξη
3 Κουμπί MENU με φωτεινή ένδειξη
4 Περίβλημα
5 Άγκιστρο από ατσάλι
6 Κουτάλι-μεζούρα
7 Δοσομετρητής
8 Φόρμα ψησίματος
9 Λαβή
10 Καλώδιο και φις ρεύματος
11 Εξάρτημα ζυμώματος

Πριν από την πρώτη χρήση

- **Διαβάστε και ακολουθήστε αυτές τις οδηγίες προσεκτικά. Φυλάξτε αυτό το εγχειρίδιο για μελλοντική αναφορά.**
- **Βεβαιωθείτε ότι η τάση του δικτύου ηλεκτρικού ρεύματος στο χώρο σας είναι ίδια μ' αυτή που αναφέρεται στην ετικέτα τύπου της συσκευής.**
- **Αυτή η συσκευή απαιτεί πρίζα ρεύματος με γείωση.**

1 Αφαιρέστε όλα τα υλικά της συσκευασίας και τα αυτοκόλλητα από τη συσκευή.
2 Καθαρίστε τη συσκευή και όλα τα εξαρτήματα (βλ. «Συντήρηση και καθαρισμός»).
3 Τοποθετήστε τη συσκευή πάνω σε επίπεδη, σταθερή επιφάνεια, έτσι ώστε να μην υπάρχει κίνδυνος να πέσει.
4 Κρατήστε τη φόρμα ψησίματος από τη λαβή και τοποθετήστε την μέσα στη συσκευή, πιέστε την προς τα κάτω και περιστρέψτε την δεξιόστροφα μέχρις ότου ασφαλίσει στη θέση της.
5 Τοποθετήστε το εξάρτημα ζυμώματος στον άξονα στο κάτω μέρος της φόρμας. Περιστρέψτε το εξάρτημα ζυμώματος μέχρις ότου αισθανθείτε ότι έχει στερεωθεί πάνω στον άξονα.
6 Κλείστε το καπάκι.
7 Βάλτε το φις στην πρίζα ρεύματος. Θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα και μια φωτεινή ένδειξη θα υποδείξει το πρόγραμμα BASIC (ΒΑΣΙΚΟ). Πρόκειται για το προεπιλεγμένο πρόγραμμα.
8 Πατήστε το κουμπί MENU (MENOY) επανειλημμένα μέχρις ότου η φωτεινή ένδειξη να δείξει το πρόγραμμα BAKE (ΨΗΣΙΜΟ). Έχει επιλεχθεί το πρόγραμμα BAKE.
9 Πατήστε το κουμπί START/STOP και αφήστε τη συσκευή να ψήσει για περίπου 10 λεπτά.
Οι λυχνίες ένδειξης γύρω από το κουμπί START/STOP θα αναβοσβήνουν για να δείξουν ότι το πρόγραμμα είναι σε λειτουργία.
10 Μετά από περίπου 10 λεπτά, κρατήστε πατημένο το κουμπί START/STOP για περισσότερο από τρία δευτερόλεπτα για να σταματήσετε το πρόγραμμα. Θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα ως ένδειξη ότι το πρόγραμμα έχει σταματήσει. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει..
11 Ανοίξτε το καπάκι.

12 Κρατήστε τη φόρμα ψησίματος από τη λαβή, περιστρέψτε την αριστερόστροφα και αφαιρέστε την από τη συσκευή.
13 Καθαρίστε τη φόρμα ψησίματος και το εξάρτημα ζυμώματος και στεγνώστε τα προσεκτικά.
Βλ. «Συντήρηση και καθαρισμός».

- **Η συσκευή ενδέχεται να παράγει λίγο καπνό και μια χαρακτηριστική μυρωδιά όταν την θέσετε σε λειτουργία για πρώτη φορά. Αυτό είναι φυσιολογικό και θα σταματήσει σύντομα. Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή αερίζεται επαρκώς.**
- **Η φόρμα ψησίματος που παρέχεται με αυτή τη συσκευή διαθέτει φινίρισμα με αντικολλητική επίστρωση από PTFE. Όταν θερμαίνεται αυτή η επίστρωση, ενδέχεται να παραχθούν μικρές ποσότητες αερίων τα οποία είναι εντελώς ακίνδυνα για τους ανθρώπους. Ωστόσο, έχει αποδειχθεί ότι το νευρικό σύστημα των πουλιών είναι ιδιαίτερα ευαίσθητο στα εν λόγω αέρια. Ως εκ τούτου, αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται κοντά σε κλουβιά πουλιών (για παράδειγμα, εξωτικά πουλιά όπως οι παπαγάλοι).**

Προετοιμασία της συσκευής για χρήση

1 Τοποθετήστε τη συσκευή πάνω σε επίπεδη, σταθερή επιφάνεια, έτσι ώστε να μην υπάρχει κίνδυνος να πέσει.
2 Τοποθετήστε το εξάρτημα ζυμώματος στον άξονα στο κάτω μέρος της φόρμας. Περιστρέψτε το εξάρτημα ζυμώματος μέχρις ότου αισθανθείτε ότι έχει στερεωθεί πάνω στον άξονα.

Πριν από το ψήσιμο, συνιστάται να γεμίζετε τις οπές γύρω από τον άξονα του εξαρτήματος ζυμώματος στη φόρμα ψησίματος με βούτυρο προτού τοποθετήσετε τα εξαρτήματα ζυμώματος. Αυτό εμποδίζει τη ζύμη από το να κολλήσει στο σημείο αυτό και διευκολύνει την αφαίρεση του εξαρτήματος ζυμώματος από το ψωμί όταν αυτό είναι έτοιμο.

Χρήση

Προσθήκη συστατικών

1 Ζυγίστε τα απαραίτητα συστατικά για τη συνταγή.

Μην γεμίζετε τη συσκευή με ποσότητα μεγαλύτερη από την επιτρεπόμενη (το μέγιστο ανώτατο όριο είναι 500 γρ συνολικά), διαφορετικά η ζύμη θα χυθεί έξω από τη φόρμα ψησίματος.

2 Προσθέστε ένα - ένα τα συστατικά στη φόρμα ψησίματος. Ξεκινήστε ρίχνοντας νερό ή υγρό μέσα στη φόρμα ψησίματος. Έπειτα προσθέστε το αλεύρι και – ανάλογα με τη συνταγή – προσθέστε ζάχαρη, αλάτι, βούτυρο και μαγιά ή μπέικινγκ πάουντερ.
Βάλτε τη μαγιά ή το μπέικινγκ πάουντερ σε ένα κενό που θα ανοίξετε στο αλεύρι και κάθε ένα από τα υλικά σε μια γωνία της φόρμας ψησίματος (αυτό είναι πολύ σημαντικό, ειδικά όταν χρησιμοποιείτε τον χρονομετρητή).
3 Κρατήστε τη φόρμα ψησίματος από τη λαβή και τοποθετήστε την μέσα στη συσκευή, πιέστε την προς τα κάτω και περιστρέψτε την δεξιόστροφα μέχρις ότου ασφαλίσει στη θέση της.
4 Κλείστε το καπάκι.

- **Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει αρκετός ελεύθερος χώρος γύρω από τη συσκευή. Με τον τρόπο αυτό θα διασφαλίσετε ότι ο ατμός θα κατανέμεται καλά και δεν θα εμφανιστούν ίχνη υγρασίας σε αντικείμενα που βρίσκονται κοντά στη συσκευή.**
- **Μην χρησιμοποιείτε αιχμηρά αντικείμενα μέσα στη φόρμα, όπως μεταλλικές σπάτουλες, μαχαίρια και πηρούνια. Μπορεί να καταστρέψουν την αντικολλητική επίστρωση.**

Ρύθμιση του προγράμματος

1 Βάλτε το φις στην πρίζα ρεύματος. Θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα και μια φωτεινή ένδειξη θα υποδείξει το πρόγραμμα BASIC (ΒΑΣΙΚΟ). Πρόκειται για το προεπιλεγμένο πρόγραμμα.
2 Επιλέξτε το κατάλληλο πρόγραμμα πατώντας το κουμπί MENU επανειλημμένα μέχρις ότου η φωτεινή ένδειξη υποδείξει το πρόγραμμα που θέλετε.
Βλ. «Επιλογή MENU».

Ψήσιμο

3 Πατήστε το κουμπί START/STOP. Θα ακουστεί ένα σύντομο ηχητικό σήμα που θα υποδηλώνει ότι έχει αρχίσει η λειτουργία του επιλεγμένου προγράμματος.
Οι ενδεικτικές λυχνίες γύρω από το κουμπί START/STOP θα αναβοσβήνουν για να δείξουν ότι το πρόγραμμα είναι σε λειτουργία.

- **Το κουμπί MENU θα είναι στο εξής ανενεργό για να αποφευχθούν τυχόν ανεπιθύμητες αλλαγές προγραμμάτων από το πάτημα του κουμπιού κατά λάθος.**
- **Μπορείτε να διακόψετε το πρόγραμμα πατώντας το κουμπί START/STOP για περισσότερο από 3 δευτερόλεπτα. Θα ακουστεί ένα σύντομο ηχητικό σήμα που θα υποδηλώνει ότι έχει αρχίσει η εκτέλεση του επιλεγμένου προγράμματος.**
- **Χρησιμοποιείτε πάντα τη συσκευή με κλειστό το καπάκι.**
- **Η συσκευή θα απενεργοποιηθεί αυτόματα σε περίπτωση διακοπής ρεύματος ενώ βρίσκεται σε λειτουργία. Η συσκευή θα ενεργοποιηθεί και πάλι αυτόματα εάν το ρεύμα επανέλθει εντός διαστήματος 15 έως 15 λεπτών. Σε αυτή την περίπτωση η συσκευή θα ολοκληρώσει το πρόγραμμα. Εάν η διακοπή ρεύματος υπερβεί τα 15 λεπτά, το πρόγραμμα θα διακοπεί. Σε περίπτωση που η ζύμη δεν έχει περάσει στη φάση του φουσκώματος, μπορείτε να πατήσετε το κουμπί START/STOP για επανεκκίνηση του προγράμματος. Διαφορετικά, πετάξτε τα υλικά και ξεκινήστε από την αρχή.**
- **Εάν χρειαστεί να πιάσετε τη συσκευή κατά τη διάρκεια ή μετά το ψήσιμο, φορέστε γάντια φούρνου. Η συσκευή και η φόρμα ψησίματος θερμαίνονται πολύ.**
- **Η συσκευή λειτουργεί στην εντέλεια σε ευρύ φάσμα θερμοκρασιών αλλά ενδέχεται να υπάρχει διαφορά στο μέγεθος μεταξύ μίας φρατζόλας που ψήνεται σε ένα πολύ ζεστό δωμάτιο και μίας που ψήνεται σε ένα πολύ κρύο δωμάτιο. Συνιστούμε να χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε θερμοκρασίες μεταξύ 15 και 35°C.**

Μπορείτε να παρακολουθείτε τη διαδικασία ψησίματος κοιτάζοντας μέσα από το παραθυράκι που βρίσκεται στο καπάκι.

Για το πρόγραμμα BASIC:

4 Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας ψησίματος θα ακουστεί ένα παρατεταμένο ηχητικό σήμα. Το ηχητικό αυτό σήμα σας ειδοποιεί για να προσθέσετε επιπλέον υλικά για τη βελτίωση της γεύσης (εάν χρειάζεται): Ανοίξτε το καπάκι, προσθέστε τα απαιτούμενα υλικά και έπειτα κλείστε ξανά το καπάκι.

Τέλος

5 Όταν ολοκληρωθεί το πρόγραμμα, θα ακουστούν ηχητικά σήματα για να ειδοποιηθείτε ότι το πρόγραμμα ολοκληρώθηκε.
Η συσκευή θα διατηρήσει το ψωμί ζεστό για μία ώρα μετά το ψήσιμο. Αυτό εμποδίζει το σχηματισμό υδρατμών στην κόρα του ψωμιού. Εάν θέλετε να σταματήσετε το ζέσταμα, πατήστε το κουμπί START/STOP για περισσότερο

από 3 δευτερόλεπτα. Θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα που θα σημάνει τον τερματισμό του προγράμματος.

Η συσκευή και η φόρμα ψησίματος θερμαίνονται πολύ. Χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου για να ανοίξετε το καπάκι και να βγάλετε τη φόρμα ψησίματος από τη συσκευή.

6 Ανοίξτε το καπάκι.
7 Κρατήστε τη φόρμα ψησίματος από τη λαβή, περιστρέψτε την αριστερόστροφα και αφαιρέστε τη φόρμα από τη συσκευή.
8 Αφαιρέστε τη φρατζόλα από τη φόρμα ψησίματος γυρνώντας τη φόρμα ανάποδα και χτυπώντας την ελαφρά. Εάν χρειαστεί, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μια ξύλινη ή μια πλαστική σπάτουλα για να αφαιρέσετε τη φρατζόλα. Προσέξτε ωστόσο να μην φθείρετε την αντικολλητική επίστρωση. Το εξάρτημα ζυμώματος ενδέχεται να παραμείνει μέσα στη φρατζόλα. Χρησιμοποιήστε το ατσαλένιο άγκιστρο για να το αφαιρέσετε από το ψωμί. Πρέπει να είστε προσεκτικοί κατά την αφαίρεση γιατί είναι ζεστό.
Αφήστε το ψωμί να κρυώσει σε μια σχάρα προτού το κόψετε. (Συμβουλή: μπορείτε να κόψετε το φρέσκο ψωμί πολύ εύκολα με το ηλεκτρικό μαχαίρι της Princess (Αρ. τεμαχίου 492952).
9 Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει αρκετά προτού την ξαναχρησιμοποιήσετε.
10 Όταν ολοκληρώσετε τη χρήση της συσκευής, αφαιρέστε το φις από την πρίζα και αφήστε τη να κρυώσει επαρκώς προτού την καθαρίσετε και την αποθηκεύσετε.
Βλ. «Συντήρηση και καθαρισμός».

Επιλογή MENU

1 Πατήστε το κουμπί MENU για να μεταβείτε από το ένα πρόγραμμα στο άλλο. Το επιλεγμένο πρόγραμμα υποδεικνύεται από μία φωτεινή ένδειξη.

Χρόνος λειτουργίας των διαφόρων προγραμμάτων:

Πρόγραμμα	Χρόνος (Ώρες:λεπτά)
BASIC (ΒΑΣΙΚΟ)	3:00
WHOLE WHEAT (ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΗΣ)	3:40
QUICK (ΓΡΗΓΟΡΟ)	1:38
DOUGH (ΖΥΜΗ)	1:30
BAKE (ΨΗΣΙΜΟ)	0:30

1. BASIC (ΒΑΣΙΚΟ)
Είναι το πιο συνηθισμένο πρόγραμμα για ζύμωμα, φούσκωμα και ψήσιμο κανονικού ψωμιού.

2. WHOLE WHEAT (ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΗΣ)
Αυτό το πρόγραμμα μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το ζύμωμα, το φούσκωμα και το ψήσιμο ψωμιού ολικής άλεσης.

3. QUICK (ΓΡΗΓΟΡΟ)
Αυτό το πρόγραμμα μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το ζύμωμα, το φούσκωμα και το ψήσιμο ψωμιού σε λιγότερο χρόνο από ό,τι με το πρόγραμμα BASIC. Το ψωμί που ψήνεται σε αυτό το πρόγραμμα συνήθως είναι μικρότερο σε μέγεθος και είναι πιο «σφιχτό».

4. DOUGH (ΖΥΜΗ)
Αυτό το πρόγραμμα μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το ζύμωμα, το φούσκωμα του ψωμιού χωρίς όμως ψήσιμο. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη ζύμη για να φτιάξετε μικρά ψωμάκια, πίτσα, ψωμί στον ατμό, κ.λπ.

5. BAKE (ΨΗΣΙΜΟ)
Αυτό το πρόγραμμα μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το ψήσιμο ψωμιού χωρίς ζύμωμα και φούσκωμα.
Μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί για την αύξηση του χρόνου ψησίματος με τις

επιθυμητές ρυθμίσεις, μετά τη χρήση κάποιου άλλου προγράμματος για ψήσιμο.

Απενεργοποίηση και αποθήκευση της συσκευής

1 Βγάλτε το φις από την πρίζα ρεύματος.
2 Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.
3 Καθαρίστε τη συσκευή και όλα τα εξαρτήματα (βλ. «Συντήρηση και καθαρισμός»).
4 Αποθηκεύστε τη συσκευή σε ξηρό μέρος που προστατεύεται από τον παγετό.



Συντήρηση και καθαρισμός

- **Καθαρίστε σχολαστικά τη συσκευή μετά τη χρήση.**
- **Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή δεν είναι στην πρίζα όταν πρόκειται να την καθαρίσετε.**
- **Μην καθαρίζετε ποτέ τη συσκευή ενώ είναι ακόμα ζεστή.**
- **Βεβαιωθείτε ότι τα ηλεκτρικά μέρη της συσκευής δεν έρχονται σε επαφή με υγρασία.**
- **Μη βυθίζετε ποτέ τη συσκευή, το καλώδιο ρεύματος ή το φις σε νερό ή άλλα υγρά.**
- **Μην χρησιμοποιείτε ποτέ ισχυρά ή διαβρωτικά καθαριστικά ή αιχμηρά αντικείμενα (όπως μαχαίρια ή σκληρές βούρτσες) για να καθαρίσετε τη συσκευή.**
- **Μόνο τα αποσπώμενα μέρη και τα εξαρτήματα (φόρμα ψησίματος, εργαλείο ζυμώματος, κουτάλι – μεζούρα, δοσομετρητής και ατσάλινο άγκιστρο) μπορούν να καθαριστούν στο πλυντήριο. Η ίδια η συσκευή δεν μπορεί να καθαριστεί στο πλυντήριο πιάτων.**

1 Βγάλτε το φις από την πρίζα και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει εντελώς.
2 Καθαρίστε το εξωτερικό του σώματος της συσκευής με ένα μαλακό, υγρό πανί. Χρησιμοποιήστε ζεστό νερό και μικρή ποσότητα υγρού για το πλύσιμο των πιάτων για να υγράνετε το πανί.
3 Καθαρίστε τα αποσπώμενα μέρη (φόρμα ψησίματος, εργαλείο ζυμώματος, κουτάλι-μεζούρα, δοσομετρητής και ατσάλινο άγκιστρο) σε ζεστή σαπουνάδα νερό ή στο πλυντήριο πιάτων.
4 Στεγνώστε εντελώς τη συσκευή και τα εξαρτήματα προτού να τα αποθηκεύσετε.



Ασφάλεια

Γενικές πληροφορίες

- **Διαβάστε και ακολουθήστε αυτές τις οδηγίες προσεκτικά. Φυλάξτε αυτό το εγχειρίδιο για μελλοντική αναφορά.**
- **Η χρήση αυτής της συσκευής πρέπει να γίνεται μόνο σύμφωνα με αυτές τις οδηγίες.**
- **Η συσκευή αυτή είναι σχεδιασμένη αποκλειστικά για οικιακή χρήση.**
- **Η χρήση αυτής της συσκευής από παιδιά ή από άτομα με σωματικές, αισθητήριες, πνευματικές ή κινητικές αναπηρίες ή από άτομα που δεν διαθέτουν την απαραίτητη γνώση και εμπειρία ενδέχεται να αποτελέσει πηγή κινδύνου. ΄Τα άτομα που είναι υπεύθυνα για την ασφάλεια των εν λόγω ανθρώπων πρέπει να τους παρέχουν σαφείς οδηγίες ή να επιβλέπουν τη χρήση της συσκευής.**
- **Φυλάσσετε τη συσκευή μακριά από μέρη στα οποία μπορούν να φτάσουν**

παιδιά ή άτομα που δεν μπορούν να τη χειριστούν με ασφάλεια.

- Η επισκευή της συσκευής πρέπει να γίνεται μόνον από ειδικευμένους ηλεκτρολόγους. Μην προσπαθήσετε ποτέ να επισκευάσετε μόνοι σας τη συσκευή.
- Να χρησιμοποιείτε μόνο τα εξαρτήματα που συνιστά ο προμηθευτής. Η χρήση άλλων εξαρτημάτων μπορεί να προκαλέσει βλάβες ή φθορές στη συσκευή, οι οποίες μπορεί να ενέχουν κίνδυνο για τον χρήστη.
- Η συσκευή δεν προορίζεται για λειτουργία με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή με χωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.

Ηλεκτρισμός και θερμότητα

- Πριν από τη χρήση, βεβαιωθείτε ότι η τάση του ρεύματος του δικτύου είναι ίδια με αυτή που αναφέρεται στην ετικέτα τύπου της συσκευής.
- Χρησιμοποιήστε πρίζα ρεύματος με γείωση η οποία να είναι συνδεδεμένη με κύκλωμα που προστατεύεται από κύκλωμα με ασφάλειες έντασης τουλάχιστον 10 A και στο οποίο δεν συνδέονται άλλα βαριά ηλεκτρικά φορτία.
- Εάν χρησιμοποιείτε προέκταση, φροντίστε να χρησιμοποιείτε γειωμένη προέκταση κατάλληλη για την ονομαστική ισχύ που καταναλώνει η συσκευή. Ξετυλίξτε το καλώδιο της προέκτασης προσεκτικά ώστε να μην σκοντάφτει κανείς επάνω του.
- Η συσκευή πρέπει να ρευματοδοτείται μέσω μόνιμου τροφοδοτικού (RCD) με ονομαστική ισχύ έντασης λειτουργίας η οποία να μην υπερβαίνει τα 30 mA.
- Να αποσυνδέετε πάντα το φις από την πρίζα όταν δεν πρόκειται να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για μεγάλο χρονικό διάστημα.
- Όταν αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα, να τραβάτε το φις και όχι το καλώδιο.
- Μην τραβάτε ποτέ το καλώδιο για να μετακινήσετε τη συσκευή.
- Μην μετακινείτε ποτέ τη συσκευή ενώ χρησιμοποιείται.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν η συσκευή ή το καλώδιο παρουσιάζει βλάβη. Αναθέστε την αντικατάσταση του φθαρμένου καλωδίου ρεύματος από ειδικευμένο τεχνικό.
- Φροντίστε η συσκευή, το καλώδιο ρεύματος και το φις να μην έρχονται σε επαφή με πηγές θερμότητας, όπως το καυτό μάτι κουζίνας ή η γυμνή φλόγα.
- Φροντίστε η συσκευή και το καλώδιο ρεύματος να μην έρχονται σε επαφή με νερό, άλλα υγρά ή χημικά.
- Μην αγγίζετε τη συσκευή εάν πέσει μέσα σε νερό. Αποσυνδέστε αμέσως το φις από την πρίζα. Μην χρησιμοποιήσετε ποτέ ξανά τη συσκευή.
- Η συσκευή και τα μέρη της μπορεί να αναπτύξουν υψηλή θερμοκρασία κατά τη χρήση. Για να αποφύγετε τυχόν εγκαύματα, πρέπει να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί όταν αγγίζετε τη συσκευή και τα μέρη της.
- Η συσκευή πρέπει να μπορεί να απάγει τη θερμότητα που παράγει για την αποφυγή κινδύνου πυρκαγιάς. Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει αρκετός ελεύθερος χώρος γύρω από τη συσκευή, καθώς και ότι η συσκευή δεν έρχεται σε επαφή με εύφλεκτα υλικά. Η συσκευή δεν πρέπει να καλύπτεται με κανένα αντικείμενο.
- Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει προτού την αποθηκεύσετε, την καθαρίσετε ή διεξάγετε εργασίες συντήρησης.

- **Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή όταν βρίσκεται κοντά σε άλλη πηγή θερμότητας.**

Κατά τη χρήση

- **Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους.**
- **Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή σε χώρους με πολλή υγρασία.**
- **Να χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε θερμοκρασίες μεταξύ των 15 και 35 βαθμών °C.**
- **Τοποθετείτε τη συσκευή πάνω σε επίπεδη, σταθερή επιφάνεια, έτσι ώστε να μην υπάρχει κίνδυνος να πέσει.**
- **Μην αφήνετε ποτέ το καλώδιο να κρέμεται στην άκρη του νεροχύτη, του πάγκου εργασίας της κουζίνας ή του τραπεζιού.**
- **Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο ρεύματος δεν έχει υποστεί φθορά.**
- **Βεβαιωθείτε ότι τα χέρια σας είναι στεγνά όταν ακουμπάτε τη συσκευή, το καλώδιο ρεύματος ή το φις.**
- **Θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας και/ή αποσυνδέστε το φις από την πρίζα, εάν διαπιστώσετε κάποιο πρόβλημα κατά τη χρήση, προτού την καθαρίσετε, τοποθετήσετε ή αφαιρέσετε κάποιο εξάρτημα ή αποθηκεύσετε τη συσκευή μετά τη χρήση.**
- **Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή χωρίς επίβλεψη ενόσω λειτουργεί.**
- **Μη μετακινείτε ποτέ τη συσκευή ενώ λειτουργεί ή είναι ακόμη ζεστή. Πριν μετακινήσετε τη συσκευή, απενεργοποιήστε την και περιμένετε να κρυώσει.**
- **Η φόρμα αυτής της συσκευής διαθέτει αντικολλητική επίστρωση από PTFE. Όταν θερμαίνεται αυτή η επίστρωση, ενδέχεται να παραχθούν μικρές ποσότητες αερίων τα οποία είναι εντελώς ακίνδυνα για τους ανθρώπους. Ωστόσο, έχει αποδειχθεί ότι το νευρικό σύστημα των πουλιών είναι ιδιαίτερα ευαίσθητο στα εν λόγω αέρια. Ως εκ τούτου, αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται κοντά σε κλουβιά πουλιών (για παράδειγμα, εξωτικά πουλιά όπως οι παπαγάλοι).**

Περιβάλλον

Απορρίψτε τα υλικά συσκευασίας, όπως π.χ. τα πλαστικά και τα κιβώτια, στους κατάλληλους κάδους απορριμμάτων.

Εάν θέλετε να πετάξετε τη συσκευή ενώ λειτουργεί κανονικά ή χρειάζεται μόνο μικρές επισκευές, σας συνιστούμε να φροντίσετε για την ανακύκλωσή της.

Όταν η συσκευή φτάσει στο τέλος της ωφέλιμης ζωής της, η απόρριψή της πρέπει να γίνει με υπεύθυνο τρόπο, έτσι ώστε να μπορούν να χρησιμοποιηθούν ξανά η συσκευή ή τα εξαρτήματά της. Μην πετάξετε τη συσκευή μαζί με τα συνηθισμένα οικιακά απορρίμματα τα οποία δεν υπόκεινται σε διαλογή. Επιστρέψτε την στο κατάστημα, ή παραδώστε την σε εξουσιοδοτημένο σημείο συλλογής. Για πληροφορίες σχετικά με τα συστήματα υποδοχής και περισυλλογής απορριμμάτων στην περιοχή σας, επικοινωνήστε με τις τοπικές αρχές.

Σχετική Ευρωπαϊκή Οδηγία:
2002/95/EE
2002/96/EE

Ορισμένες συνταγές για ψωμί

Για τον υπολογισμό των ποσοτήτων έχουν χρησιμοποιηθεί η δοσομετρική κανάτα και το κουτάλι – μεζούρα (με τη μεζούρα για το κουταλάκι του γλυκού και το κουτάλι της σούπας στις άκρες), που παρέχονται με τον αρτοπαρασκευαστή.

Λευκό ψωμί

Σιτάλευρο ή χοντρό σιτάλευρο	280 γρ
Μαγιά (ξηρή)	1 κουταλάκι του γλυκού
Λάδι	1½ έως 2 κουταλιές της σούπας
Γάλα	1 έως 2 κουταλιές της σούπας
Αλάτι	1 κουταλάκι του γλυκού
Ζάχαρη	1 κουταλιά της σούπας
Νερό	155 ml

Ψωμί ολικής άλεσης

Αλεύρι ολικής άλεσης	280 γρ.
Μαγιά (ξηρή)	1 κουταλάκι του γλυκού
Λάδι	1½ έως 2 κουταλιές της σούπας
Γάλα	1 έως 1½ κουταλιές της σούπας
Αλάτι	1 κουταλάκι του γλυκού
Ζάχαρη	1 κουταλιά της σούπας
Νερό	160 ml

Ανάμεικτο ψωμί

Χοντρό σιτάλερο	250 γρ.
Καλαμποκάλευρο (ή άλλο τύπο αλευριού)	30 γρ.
Μαγιά (ξηρή)	1 κουταλάκι του γλυκού
Λάδι	1½ έως 2 κουταλιές της σούπας
Γάλα	1 έως 1½ κουταλιές της σούπας
Γιαούρτι	½ έως 1 κουταλιά της σούπας
Αλάτι	1 κουταλάκι του γλυκού
Ζάχαρη	1 κουταλιά της σούπας
Νερό	155 ml

Υλικά

Μπορείτε φυσικά να ψήσετε ψωμί χρησιμοποιώντας μία από τις παραπάνω συνταγές αλλά μόλις «πάρετε το κολάι», θα ανακαλύψετε ότι είναι πολύ διασκεδαστικό να πειραματίζεστε χρησιμοποιώντας διαφορετικά υλικά. Για να φτάσετε στο σημείο αυτό, καλό είναι να γνωρίζετε περισσότερα για τα διάφορα συστατικά που χρησιμοποιούνται στην παρασκευή ψωμιού. Παρακάτω θα βρείτε ορισμένες χρήσιμες πληροφορίες που θα σας χρειαστούν όταν ψήνετε ψωμί.

Αλεύρι

Το βασικό συστατικό του ψωμιού είναι το αλεύρι. Υπάρχουν πολλά διαφορετικά είδη και μείγματα αλεύρων. Ο τύπος άλεσης που χρησιμοποιείται διαφοροποιεί κατά πολύ το ψωμί. Για παράδειγμα, το σιτάλευρο περιέχει μεγάλη ποσότητα γλουτένης και έτσι φουσκώνει περισσότερο από το πιο βαρύ αλεύρι, γι' αυτό και χρειάζεται λιγότερη μαγιά. Η γλουτένη είναι μία πρωτεϊνική ένωση που απαντάται σε σπόρους όπως του σιταριού, της βρώμης, της σίκαλης και του κριθαριού. Καθώς φουσκώνει το ψωμί, η γλουτένη σχηματίζει ένα πλέγμα που δεσμεύει τις φυσαλίδες του διοξειδίου του άνθρακα και προκαλεί το φούσκωμα του ψωμιού.

Αλεύρι πολυτελείας ή αλεύρι για όλες τις χρήσεις

Τα περισσότερα λευκά αλεύρια ονομάζονται αλεύρια πολυτελείας ή αλεύρια για όλες τις χρήσεις. Δεν περιέχει σχεδόν καθόλου φλοιούς ή σπόρους αλλά περιέχει μεγάλη ποσότητα γλουτένης. Αυτό το αλεύρι χρησιμοποιείται συνήθως για να «δέσουμε» τις σούπες και τις σάλτσες αλλά είναι πολύ καλό και για την παρασκευή (λευκού) ψωμιού.

Σιτάλευρο και χοντρό σιτάλευρο

Το σιτάλευρο είναι λευκό χοντρό σιτάλευρο. Το χοντρό σιτάλευρο έχει λίγο πιο σκούρο χρώμα και περιέχει μικρές ποσότητες φλοιού και σπόρων. Το σιτάλευρο και το χοντρό σιτάλευρο περιέχουν επίσης μεγάλη ποσότητα γλουτένης.

Πλήρες αλεύρι και αλεύρι ολικής άλεσης
Το πλήρες αλεύρι παράγεται από την άλεση ολόκληρων μη κατεργασμένων σπόρων σιταριού. Περιέχει το φλοιό και τους σπόρους του σιταριού. Το πλήρες αλεύρι περιέχει, όπως και το σιτάλευρο, πολλή γλουτένη αλλά είναι βαρύτερο λόγω των φλοιών και των σπόρων. Ως εκ τούτου, το ψωμί θα γίνει πιο συμπαγές εάν χρησιμοποιήσετε μόνο αλεύρι ολικής άλεσης. Συνεπώς, όσοι παρασκευάζουν ψωμί στο σπίτι προσθέτουν ορισμένη ποσότητα σιτάλευρου.

Εκτός από αυτούς τους τρεις τύπους αλεύρων, υπάρχουν πολλοί άλλοι τύποι με τους οποίους μπορείτε να ασχοληθείτε για καιρό, όπως: αλεύρι βρώμης, αλεύρι από κριθάρι, αλεύρι από φαγόπυρο, αραβοσιτάλευρο και αλεύρι σίκαλης.

Μείγματα αλεύρων
Οι περισσότεροι τύποι αλεύρων μπορούν να αναμειχθούν μεταξύ τους. Ο συνδυασμός αλευριών από φαγόπυρο/βρώμη/σιτάλευρο αποτελεί ένα καλό παράδειγμα. Μπορείτε επίσης να δοκιμάσετε τον συνδυασμό αλεύρι από κριθάρι/σιτάλευρο. Μπορείτε επίσης να αγοράσετε διάφορα μείγματα αλεύρων από μαγαζιά όπως το καλαμποκάλευρο, το εξάσπορο, το εννιάσπορο ή το δεκάσπορο. Τα μίγματα αυτά ορισμένες φορές περιέχουν βελτιωτικό αλευριού και/ή ψωμιού.

Μείγματα όλα-σε-ένα
Μπορείτε επίσης να αγοράσετε μείγματα που περιέχουν όλα τα συστατικά εκτός από νερό. Αυτά τα μείγματα όλα-σε-ένα είναι γρήγορα και εύχρηστα αλλά, κοστίζουν περισσότερο.

Μαγιά
Η μαγιά είναι απαραίτητη για να φουσκώσει το ψωμί. Μπορείτε να αγοράσετε φρέσκια μαγιά (κύβοι) ή ξηρή μαγιά (κόκκοι). Η γεύση της φρέσκιας μαγιάς είναι λίγο πιο έντονη από της ξηρής. Υπάρχουν πολλές μάρκες ξηρής μαγιάς και διαφέρουν λίγο ως προς την επίδραση που έχουν στο ψωμί. Η κατάλληλη μαγιά για εσάς είναι θέμα προσωπικών προτιμήσεων. Ένας εύκολος κανόνας που μπορεί να ακολουθήσει κανείς είναι ότι χρειάζεστε μισή ποσότητα ξηρής μαγιάς (λέγεται επίσης και στιγμιαία μαγιά) σε σχέση με τη φρέσκια. Η δράση της μαγιάς ενδέχεται να επηρεαστεί εάν έρθει σε επαφή με το αλάτι ή με λίπη. Το αλάτι ξεραίνει τη μαγιά και το λίπος «αιχμαλωτίζει» τα κύτταρα της μαγιάς με αποτέλεσμα να μην φουσκώνει η ζύμη. Επομένως, είναι σημαντικό να μην τοποθετείτε τη μαγιά, το αλάτι και το βούτυρο πολύ κοντά μεταξύ τους στον αρτοπαρασκευαστή.

Αλάτι
Το αλάτι προσθέτει γεύση στο ψωμί αλλά είναι επίσης πολύ σημαντικό για την κόρα και για το φούσκωμα του ψωμιού (παρότι το αλάτι μπορεί και να σταματήσει το φούσκωμα εάν έρθει σε άμεση επαφή με τη μαγιά). Το αλάτι ενισχύει τη δομή της γλουτένης, η οποία δίνει σχήμα στο ψωμί. Το αλάτι επίσης διασφαλίζει ότι το ψωμί δεν θα ξεχειλίσει από τη φόρμα ψησίματος και ότι δεν θα πέσει πριν ψηθεί καλά. Μπορείτε να φτιάξετε ψωμί με χαμηλή περιεκτικότητα σε νάτριο ή χωρίς καθόλου αλάτι αλλά, κάτι τέτοιο απαιτεί χρήση διαφορετικών υλικών.

Υγρά
Το πιο κοινό υλικό που χρησιμοποιείται στην παρασκευή ψωμιού είναι το νερό αλλά, μπορείτε να δοκιμάσετε να χρησιμοποιήσετε γάλα ή αφρόγαλα. Με τον τρόπο αυτό θα επηρεαστεί η γεύση, το φούσκωμα και η υφή του ψωμιού.
Τα λιπαρά του πλήρους γάλακτος επηρεάζουν θετικά τη φρεσκάδα και η λακτόζη που περιέχεται στο γάλα διεγείρει τη διαδικασία της ζύμωσης. Το αφρόγαλα έχει ως αποτέλεσμα τη διατήρηση της φρεσκάδας του ψωμιού για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα.

Ζάχαρη
Η ζάχαρη δεν συνεισφέρει σημαντικά στη διαδικασία του φουσκώματος αλλά καθορίζει τη γεύση του ψωμιού. Αντί για ζάχαρη μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μέλι, μελάσα ή σιρόπι. Μην χρησιμοποιείτε μεγάλους κόκκους ζάχαρης (ακατέργαστη ζάχαρη) ή ζαχαρωτά στον αρτοπαρσκευαστή. Μπορεί να καταστρέψουν την αντικολλητική επίστρωση. Μην χρησιμοποιείτε τεχνητά γλυκαντικά, καθώς δεν είναι ιδιαίτερα ανθεκτικά στις υψηλές θερμοκρασίες.

Λίπη
Το λίπος αποτελεί βελτιωτικό του ψωμιού. Δεν είναι απαραίτητο αλλά, εάν το χρησιμοποιήσετε, το ψωμί γίνεται πολύ καλύτερο. Το λίπος καθιστά τη ζύμη πιο εύπλαστη και την κάνει να φουσκώνει πιο εύκολα. Το λίπος επίσης «αιχμαλωτίζει» το πλέγμα της γλουτένης έτσι ώστε το διοξείδιο του άνθρακα να παραμένει στο εσωτερικό του. Αυτό κάνει το ψωμί να περιέχει περισσότερο αέρα και να διατηρείται φρέσκο για περισσότερο καιρό. Υπάρχουν διάφοροι τύποι λίπους που είναι κατάλληλοι για την παρασκευή ψωμιού. Το λάδι (ηλιέλαιο ή ελαιόλαδο), το βούτυρο και μαργαρίνη παρέχουν εξαιρετικά αποτελέσματα. Το λάδι κάνει την κόρα πιο μαλακιά. Η μαργαρίνη κάνει την κόρα πιο τραγανή και βελτιώνει τη διαδικασία φουσκώματος. Κατά την παρασκευή ψωμιού με μυρωδικά, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αρωματισμένο λάδι όπως καρυδέλαιο και λάδι με άρωμα σκόρδου ή βασιλικού για να ενισχύσετε τη γεύση του.

Θερμοκρασία
Είναι καλύτερο εάν τα υλικά βρίσκονται σε θερμοκρασία δωματίου όταν τα τοποθετείτε μέσα στη φόρμα ψησίματος. Μην χρησιμοποιείτε υπερβολικά ζεστά υγρά, καθώς μπορεί να επιδράσουν αρνητικά στη μαγιά.

Βοηθήματα και συμβουλές

Αφήστε το ψωμί να κρυώσει πάνω σε μια σχάρα
Μετά το ψήσιμο, αφήστε το ψωμί να κρυώσει πάνω σε μια σχάρα. Με αυτό τον τρόπο η θερμότητα μπορεί να διαφύγει από όλες τις πλευρές.

Κόψιμο του ψωμιού αφού έχει κρυώσει
Είναι προτιμότερο να κόβετε το σπιτικό ψωμί αφού έχει κρυώσει. Εάν το ψωμί είναι ακόμα ζεστό, τότε είναι καλύτερα να το κόψετε με ηλεκτρικό μαχαίρι, όπως το Ηλεκτρικό μαχαίρι 2952 Silver Electric Knife της Princess.

Αποθήκευση του ψωμιού
Αφού κρυώσει, είναι προτιμότερο να τυλίγετε το ψωμί σε μια πετσέτα κουζίνας. Έτσι θα διατηρήσετε την κόρα τραγανή. Οι ειδικές σακούλες ψωμιού είναι επίσης κατάλληλες για τη φύλαξη. Εάν διατηρήσετε το ψωμί σε πλαστική σακούλα ή στο ψυγείο, το ψωμί θα μαλακώσει.

Κατάψυξη ψωμιού
Μπορείτε να καταψύχετε το σπιτικό ψωμί αφού κρυώσει. Είναι επίσης χρήσιμο να το καταψύχετε χωρισμένο σε ημερήσιες μερίδες.
Είναι προτιμότερο να αποψύχετε το ψωμί σε θερμοκρασία δωματίου, διότι ο φούρνος μικροκυμάτων στεγνώνει το ψωμί πολύ γρήγορα.
Παρότι το ψωμί μπορεί να καταψυχθεί, εντούτοις, η κατάψυξη πάντοτε επιδρά αρνητικά στην ποιότητα του ψωμιού.

Σκουρόχρωμο ψωμί
Μπορείτε να προσθέσετε μία κουταλιά της σούπας σκόνη από κακάο στο αλεύρι για να δώστε πιο σκούρο χρώμα στο ψωμί. Δεν έχει σχεδόν καμία επίδραση στη γεύση.

Πιο τραγανή κόρα.
Για να επιτύχετε πιο τραγανή κόρα, μπορείτε να αφήσετε το ψωμί στο

μηχάνημα για δέκα με δεκαπέντε λεπτά κατά τη φάση ζεστάματος.

Εάν το ψωμί ξεχειλίσει από τη φόρμα ψησίματος.
Μπορείτε να παρακολουθείτε τη διαδικασία φουσκώματος από το παραθυράκι. Κανονικά, δεν πρέπει να ανοίγετε το καπάκι κατά τη διάρκεια του φουσκώματος γιατί έτσι μπορεί να πέσει το ψωμί αλλά, εάν η ζύμη ξεχειλίσει από τη φόρμα ψησίματος και κολλήσει στο παραθυράκι (αυτό μπορεί να συμβεί και κατά τη διάρκεια του ψησίματος), ανοίξτε για λίγο το καπάκι. Με τον τρόπο αυτό θα «πέσει» ελαφρώς η ζύμη.

Μικρό και συμπαγές ψωμί
Η υπερβολική ποσότητα υγρών έχει ως αποτέλεσμα μικρό και επίπεδο ψωμί. Η ζύμη δεν μπορεί να φουσκώσει κανονικά, διότι είναι πολύ υγρή. Σε αυτή την περίπτωση ενδέχεται επίσης η μαγιά που χρησιμοποιήσατε να είναι πολύ παλιά.

Ξηρό ψωμί
Η υπερβολικά μικρή ποσότητα υγρών έχει ως αποτέλεσμα την παραγωγή ψωμιού που είναι πολύ ξηρό. Δοκιμάστε να χρησιμοποιήσετε (λίγο) περισσότερο νερό ή γάλα. Εάν το ψωμί είναι καλό μετά το ψήσιμο αλλά μετά ξεραίνεται πιο γρήγορα, προσθέστε περισσότερο λάδι ή βούτυρο.

Ψωμί που έχει «πέσει»
Εάν το ψωμί φουσκώνει κανονικά αλλά «πέφτει» κατά το ψήσιμο, δοκιμάστε να το ψήνετε χρησιμοποιώντας το συντομότερο πρόγραμμα (Basic). Σε γενικές γραμμές, τα προγράμματα μεγαλύτερης διάρκειας αυξάνουν τις πιθανότητες να πέσει το ψωμί κατά το ψήσιμο.

Τελικά

Αφού διαβάσετε όλες αυτές τις πληροφορίες θα πρέπει, θεωρητικά, να είστε σε θέση να φτιάξετε τις προσωπικές σας συνταγές. Το μόνο που λείπει είναι η πρακτική εξάσκηση. Ωστόσο, μπορεί να μην είναι τόσο εύκολο, γιατί το ψήσιμο του ψωμιού απαιτεί δεξιοτεχνία, η οποία δεν αποκτάται μέσα σε μια μέρα. Η αναζήτηση του τέλειου ψωμιού ενδέχεται να κρύβει πολλές αναποδιές. Μην απογοητευτείτε εάν δεν τα καταφέρετε τόσο καλά την πρώτη φορά. Ρωτήστε άλλους ανθρώπους που ψήνουν ψωμί στο σπίτι για τις εμπειρίες τους, αφιερώστε λίγο χρόνο για να διαβάσετε σχετικά άρθρα, ψάξτε στο Διαδίκτυο και κυρίως, συνεχίστε να πειραματίζεστε, διότι οι δυνατότητες είναι απεριόριστες. Στο κάτω-κάτω, το σπιτικό ψωμί είναι και το γευστικότερο.